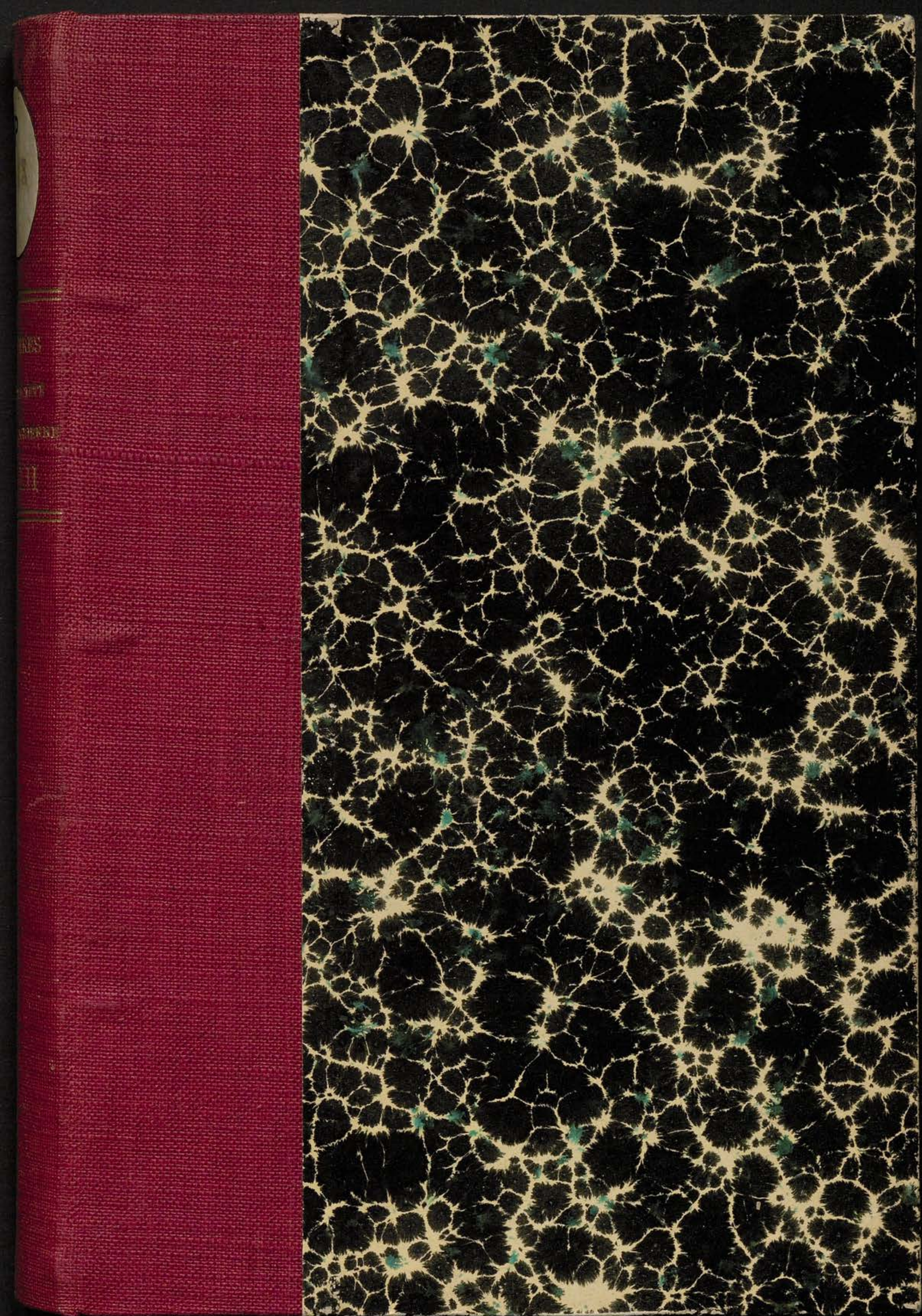
P
613

MÉMOIRES
DE LA SOCIÉTÉ
FINNO-OUGRIENNE
LI-LII









STEMPFER
1955

Sc. 8° Sup. P 613

SUOMALAIS-UGRILAISEN SEURAN TOIMITUKSIA LI
MÉMOIRES DE LA SOCIÉTÉ FINNO-OUGRIENNE LI – LII

LAPPALAISTEN RUOKATALOUS

KIRJOITTANUT
T. I. ITKONEN



HELSINKI 1921
SOCIÉTÉ FINNO-OUGRIENNE



Hinta Smk. 20: —

LAPPALAISTEN RUOKATALOUS

KIRJOITTANUT

T. I. ITKONEN

Suomalais-ugrilaisen Seuran Toimituksia LI
Mémoires de la Société Finno-ougrienne LI



HELSINKI 1921
SOCIÉTÉ FINNO-OUGRIENNE



HELSINKI 1921,
Suomal. Kirjall. Seuran Kirjapaino Oy.

Sisällys.

Johdanto.

Lappalaisten elintavat olivat varhaisimmassa muodossaan, osittain myöhäisiin aikoihin asti, luonnontaloutta napamaiden köyhissä oloissa elävien kansojen tapaan. Ihmisen toiminta keskittyi elatuksen hankkimiseen luonnon tarjoomista lähteistä, eläin- ja vähässä määrin kasvikunnasta, ja näin hänen toimeentulonsa riippui oleellisesti metsän- ja vedenriistan paljoudesta. Pyydystys johti jo harmaassa muinaisuudessa peuran kesyttämiseen, kunnes vähitellen ryhdyttiin porokarjaa runsaammin kasvattamaan sekä opittiin harjoittamaan maitotaloutta, mikä Lapissa tapahtui varmaan ensiksi Skandinaavian tunturiseudussa[1], oletettavasti ajanlaskumme ensimäisen vuosituhannen kuluessa, jopa pian siinä laajuudessa, että kiinteästi asuvat, muihin kansallisuuksiin kuuluvat naapuritkin hankkivat itselleen poroja. Ensimäinen historiallinen tieto poronhoidosta on n. v:lta 900 j. Kr., jolloin norjalaisella Otharilla mainitaan olleen 600:n eläimen suuruinen karja. Hiljakseen levisi tämä suurisuuntaisempi porotalous itäänpäin, mutta lännessä ja pohjoisessa on sen painopiste kaiken aikaa pysynyt. Vähäisiä olivat sentään lappalaisten porolaumat (ainakin Ruotsin ja Suomen alueella) niihin aikoihin, jolloin ensimäiset viralliset tiedot näistä asioista esiintyvät. Eräs v. 1605:n verotileissä tavattava luettelo ilmoittaa nim., että Kemin-Lapissa oli yhteensä vain 162 porohärkää, 191 vaadinta ja 65 vasaa, Tornion-Lapissa taas erään toisen laskelman mukaan kaikkiaan 1605 päätä[2]. Tekisi miltei mieli olettaa näihin aikoihin tapahtuneen taantumista poronhoidossa. Sittemmin on porokanta suunnattomasti kasvanut. Valaisemme asiaa muutamilla numeroilla. V. 1750 oli Enontekiöllä lap-

palaisia, joko perheenpäämiehiä tai täysikasvuisia mieshenkilöitä 60, heillä poroja 5000, Utsjoella olivat luvut 20 ja 5460, Inarissa 62 ja 500, Sompiossa 30 ja 120, Sodankylässä 40 ja 200, Kittilässä 33 ja 500, Kuolajärvellä 35 ja 250, Kuusamossa 86 ja 2000. Norjassa käypiä Ruotsin- ja Suomenlappalaisia oli 303 ja poroja 24500, kun taas Ruotsissa ja Suomessa käypiä Norjanlappalaisia 60 ja poroja 16610[1]. — V. 1908 oli Ruotsissa 237000 poroa, Norjassa 133000 ja v. 1912 Suomessa 160000 (näistä jälkimäisistä sentään suurin osa Peräpohjan ja Lapin suomalaisten), Kuolanniemellä oli v. 1886 poroja 12690, mikä luku ei liene lappalaisten omistamiin eläimiin nähden sanottavasti kasvanut; sitävastoin on heidän keskuuteensa muuttaneilla syrjääneillä poroja enemmänkin.

Edellisestä ilmenee, että tunturilaisilla on säännöllisesti enemmän poroja kuin metsä- ja kalastajalappalaisilla. V. 1830:n tienoissa oli Arjeplogissa useita henkilöitä, jotka omistivat yli 1000 poroa ja Kautokeinossa oli muutamilla 2000:kin[2]. V. 1871 oli eräällä Sorselen lappalaisella n. 2000, toisella 5000 eläintä[3]. Ruijassa tavattiin useitakin 5000:n suuruisia laumoja, olipa eräällä P. Banner nimisellä tunturilappalaisella v. 1826 kokonaista 8000 päätä[4]; tämä lienee sama P. Panne, jolla toisen tiedon mukaan oli 10000 poroa[5]. — Tuhatkunta eläintä tai vähän enemmän on nykyään yleensä korkein määrä, jonka lappalainen voi omistaa. Suomessa on tällaisia laumoja joitakin Enontekiöllä, Sodankylässä ja Inarissa, mutta Kuolanlappalaisten joukossa lienee vain kolme, joilla on edes 500—700 poroa.

Jotta keskikokoinen perhe tulisi toimeen yksinomaan poron-tuotteilla, lihalla ja maidolla, laskevat eri kirjoittajat olevan tarpeen 200—400 eläintä; keskimäärän, 300, voinee katsoa olevan lähinnä totuutta[6]. Monin paikoin kuitenkin, varsinkin idempänä, ovat vähäväkiset poronomistajat enemmistönä. Niinpä Utsjoella oli Hellanderin mukaan v. 1751 kahdella henkilöllä 1000 poroa, neljällä 400 - 500, 11:llä 200, 10:llä 100; useimmilla inarilaisilla ja Kuolanlappalaisilla on poroja alle sadan.

Selvää on, että tällöin on ravintolähteitä keksittävä muualta lisäksi; entisinä aikoina olikin kaikenlainen metsästys huomattava. Jaloin pyynnin esine oli peura, jolle lappalaiset edellä muun ovat antaneet viljan (valje) tai jumalantavaran (lp. immel-puorre) nimen-

Satapäisinä tokkina sitä tavattiin ennen Lapin tuntureilla ja se oli kyläkunnittain harjoitetun ajopyynnin alainen miltei kautta vuoden. Nyttemmin elää peura harvalukuisena alueen syrjäsimmillä seuduilla. Muita ravinnollista merkitystä omaavia otuksia olivat hirvi, karhu, jänis, orava, majava, jopa saukko, ahma ja näätäkin. Vaihteeksi voitiin vielä maataviljeleviltä naapureilta hankkia hevosia, lehmiä, lampaita ja vuohia teuras- tai lypsyeläimiksi. — Linnustus oli ja on osittain vieläkin hyvin tuottavaa kohdistuen varsinkin riekkoon l. metsikanaan, jonka pyydystämisellä monet elivät talvikauden. Muista metsälinnuista saadaan metsoja ja koppeloita, jonkin verran myös pyitä ja kiirunoita. Vesilinnuista ovat tärkeimmät sorsat, sotkat ja hanhi, vähemmässä määrin joutsen, telkkä, koskelo ja merilintu. Muista linnuista kelpaavat syötäviksi kahlaajat ja pulmunen, paremman puutteessa myöskin eräät haukka- ja lokkilajit. Kaikenlaiset munat ovat haluttua ravintoa.

Kalastus on osalle lappalaisia ollut tärkeä ammoisista ajoista. Se on pääelinkeinona Itä-Lapissa ja Ruijassakin lukuisilla merilappalaisilla, joiden esi-isät jo historiantakaisina aikoina, kuten Varangissa tehdyt muinaislöydöt osottavat, ovat asuneet rannikolla. Sisävesien tärkeimmät pyyntikalat ovat siika, muikku, harjus ja taimen, vähemmässä määrin rautu l. nieriä, tammukka l. forelli, hauki, ahven ja made, mereenlaskevissa joissa taas pääasiallisesti lohi sekä rannikolla turska, kampela y. m. merikalat. Tunturilappalaisilla on vanhastaan ollut tapana pyydystää kotitarpeikseen kalaa merenvuonoista, joiden äärille he kesäksi saapuvat laumoineen, ja talvisilla markkinamatkoilla tuodaan senlisäksi jäädytettyä merikalaa sisämaahan.

Erilaiset kasvikset tuottavat osaltaan lisäystä ja vaihtelua lappalaisen yksitoikkoiseen ruokajärjestykseen. Ennenvanhaan oli petulla varsin huomattava sija leivänvastikkeena; siitä näyttää juontavan alkunsa suomalaistenkin nälkämaiden entinen runsas petunkäyttö. Koivun mahlaa ja mäihää nautittiin keväisin ja kesällä koottiin monenlaisia meheviä kasveja, varsinkin putkia ja suolaheinää l. juomua, joka jälkimäinen oli niin tärkeä, että jokavuotiset muuttoretket suunnattiin osaksi sen kasvupaikkojen mukaan. Loppukesällä tulevat lisäksi marjat, ennen kaikkea hilla l. muurain ja variksen-

marja, toisessa sijassa mustikka, juola ja puola. Näitä syödään joko tuoreina tai sekoitettuina, erinäisten ruohojen tapaan, poronmaitoon, joka säästetään talveksi. Eräitä kasviaineita, kuten sokeria ja jauhoja, hankitaan kaupankäynnillä. Leipä on viime vuosisadan kuluessa saavuttanut mitä tärkeimmän sijan useimpien lappalaisten taloudessa; suursodan aiheuttama jauhonpuute tunnettiin viime vuosina Suomen-Lapissa sangen kipeästi. Osa lappalaisia on luopunut alkeellisista elintavoistaan ja asettunut kiinteästi asumaan harjoittaen karjanhoitoa ja vähäistä perunan- ja nauriinviljelystä.

Tavallisimmat nautintoaineetkin ovat löytäneet tiensä Lappiin sen asujanten elämää sulostuttamaan. Tupakka on ollut tunnettu jo pari vuosisataa, kahvi pian sata vuotta, mutta huomattavampi on jälkimäisen käyttö ollut vasta n. neljäkymmentä vuotta. Teetä juovat kreikanuskoiset lappalaiset. Päihdytysaineet ovat vanhoista ajoista olleet lappalaisten heikkoutena, kuten napamaissa yleensäkin. Lainsäädäntötietä kävi jo 1700-luvun alussa tarpeelliseksi suojella heitä väkijuomien aiheuttamilta vaaroilta. Suomen-Lapissa on täydellinen kieltolaki, tosin osalta kirjaimellinen, vallinnut useita vuosikymmeniä.

I. Liharavinto.

A. Poro.

Teurastus.

Poro tapetaan (lp. goddet) joko kotosalla (tunturilaisten keskuudessa kodan takana) tai laumassa, jos tämän laidunpaikka on kaukana asunnolta [1]; jälkimäisessä tapauksessa ruho vedätetään kotiin, jossa nylkeminen ja jatkuva käsittely tapahtuu. Näin sanotaan lihan pysyvän makeampana, kun eläimen ei tarvitse vaivautua matkalla. Teurastus suoritetaan useinkin iltapäivällä, sitten kun paimen on laumasta palannut jokapäiväiseltä tarkastusretkeltään [2], ja se kuuluu miesväen tehtäviin [3].

Teuraan asento. Teurastaja ottaa poroa sarvista ja toisesta etujalasta, vääntää eläimen kumoon ja istuutuu puukkoineen sen vatsalle hajareisin [4]. Jos hänellä on apuri [5], tempaa tämäkin jostakin poron raajasta tai kaadon jälkeen pidättelee eläintä alallaan [6]. — Paikoin [7] ei eläintä kaadeta, vaan se sidotaan suopungilla puuhun kiinni aivan lyhyen välimatkan päähän [8].

Pisto. Teurastaja pistää (giettadet, rettid) nyt ison puukon poron sydämeen sivulta, kolmannen ja neljännen kylkiluun väliin [9]. Vasoille tähdätään pisto keskelle rintaa, niillä kun luusto on tällä kohtaa vielä rustomaista [10]. Osassa Ruotsin-Lappia [11] tainnutetaan poro ennen rintapistoa työntämällä puukko sen niskaan, jolloin eläin heti kaatuu [12]. Muualla ei niskapistoa juuri tehdä, paitsi joskus Kuolan-Lapissa, kun myyntiporojen lihaa tahdotaan tehdä painavammaksi, veren tällöin jäädessä valumatta, kuten tavallista, rintaonteloon [13]. — Yleinen usko on kaikkialla Lapissa, että toinen puukko on

tappavampi kuin toinen, terävyyteen katsomatta; toiset taas luulevat kovateräisen ja puhtaan veitsen kuolettavan paremmin kuin pehmeäteräisen ja likaisen.

Inarin- ja Koltan-Lapissa tapetaan sitäpaitsi arkoja syysvasoja, joita pyydystetään nahan tähden (peski-ainesten hankkimiseksi), ampumalla, jolloin luoti on parhaiten tähdättävä lavan tai paistin alaosaan. Kolttalaiset ampuvat syksyllä raavaitakin teurasporoja ja lisäksi tekevät samoin poronvarkaat kaikkialla [1].

Nylkeminen. Jos teurastettavia poroja on vain yksi, ruvetaan eläintä piston jälkeen nylkemään (njuovvat). Milloin on tapettavana useampia samalla kertaa, voidaan ne ensin ottaa kaikki hengiltä ja nylkeä jäljestäpäin, jos sää on siksi lauha, ettei ruhojen jäätymistä ole peljättävissä. — Enontekiöllä ja Inarissa luullaan, että teuraan saadessa tapon jälkeen olla nylkemättä jonkun aikaa, tunnin tai pari, liha tulee rasvaisempaa. — Nyljettävä ruho asetetaan seljälleen koivunrisuille [2] sulalla maalla, muuten lumelle. Taljan poistaminen aloitetaan erinäisillä viilloksilla, joista ensimäiset kohtaavat päänahkaa [3]. Sitten halkaistaan talja vatsapuolelta alaleuan kärjestä suoraviivaisesti saparoon asti [4]. Jalkanahka „kaulotaan" (gavllot) l. leikataan tyvestä ympäri piirtäen [5] ja vihdoin aljetaan taljaa nylkeä alkaen leuasta oikealta puolen (päästä katsoen) ja jatkaen pitkin sivua takajalkaan asti. Kettä erotellaan veitsellä ja nyrkillä painetaan nahan ja lihan väliin. Pian käännetään teuras oikealle kyljelleen, jonka jälkeen käydään käsiksi vasempaan puoleen. Kun lopuksi niskanahka on irroitettu, kiskaistaan talja yhdellä tempaisulla irti taaksepäin [6].

Inarissa leikataan nylkemättä etu-, Koltan-Lapissa takajalatkin ja irroitetaan ruhosta lavat melkein kokonaan [7].

Vatsaliha avataan rinnasta anus-aukkoon asti [8] ja sisälmykset, ruokavatsa (pötsi. guömo-čoavje) ensimäisenä, otetaan ulos. Kuninkaankypäri l. „salmas" (čalmas), johon emätin päättyy, erotetaan pötsistä [9], sitten juoksutusmaha, „tunka" (dogge), salmaksesta; ne pestään kaikki vedellä tai murealla pohjalumella ja lasketaan lumelle tai taljalle [10].

Paloitus. Teuraan paloittelussa (ruvjit) katsotaan yleensä tarkoin, ettei luita rikota, vaan viilletään lihat erilleen nivelten koh-

dalta [1]. Järjestys, jossa tämä suoritetaan, on eri seuduilla melkoisesti erilainen; selvyyden vuoksi on mukavinta esittää päämenetelmät rinnakkaisesti:

Itä-Lappi.	Enontekiö.	Frostviken.
Pötsin poistamisen jälkeen leikataan rintakappale l. „melki", sydän, keuhkot ja (Inari) takajalat.	Lavat avataan, mutta ne jäävät vielä seljästä kiinni; melki leikataan irti [2]. Poistetaan keuhkot ja sydän [3]. Pää katkaistaan niskasta. Alaleuka otetaan irti kielineen [4]. Kaulaliha, „kurtta" leikataan [5].	Etujalat nyljetään ja leikataan irti [6], sitten poistetaan melki.

Veri on kokoontunut rintaonteloon ja ammennetaan (tav. puukauhalla) nurinkäännettyyn ja virutettuun pötsiin, joka on sijoitettu vierelle maahan [7]. Sitten sidotaan tämä „verivatsa" (varra-čoavje) kiinni nuoralla ja pannaan säilyyn „suongeri" (suonjer) nimiseen kolmesta oksapuusta pystytettyyn telineeseen tai suorastaan lumikinokseen. Osa verestä voidaan ammentaa astiaan makkarantekoa varten ja viedään asuntoon [8].

Maksa, munuaiset kaula, pää, lavat, paistit, kyljet leikataan.	Pallea, maksa, munuaiset ja perna poistetaan. Ristiluu hakataan haaroista poikki, kylkiluut „rihditään" l. puolittain katkotaan [9]. Ruho käännetään mahalleen, selkäsuonet irroitetaan [10], lopuksi paistit [11] ja kyljet [12].	Kurkkutorvi, keuhkot ja sydän poistetaan [13]; sitten pallea, maksa [14], munuaiset ja perna. Takajalat leikataan irti. Talja nyljetään seljästäkin ja temmataan irti selkärangasta. Lavat poistetaan. Pää leikataan irti [15]. Selkäsuonet leikataan pois [16], senjälkeen kaula erotetaan rintakehästä [17] ja paistit ristiluusta [18]. Kyljet irroitetaan.

Kaulaa, kurttaa, kylkeä, lapaa, melkeä ja paistia sanotaan „raajoiksi" (ruövje) ja niiden erottelua „raajomiseksi". Raajat nostetaan tunturi-Lapissa talvella jäätymään „suongerin [19]" (kuva 3) oksiin ja pannaan sitten, mikäli niitä ei ehditä piakkoin syödä, „luova" (luövve) nimiseen katoslaitteeseen tai lukkoaittioon. Inarissa ja Koltan-Lapissa,



Kuva 1. Veren ammennus mahalaukkuun. N. Keylandin valok.

missä on kiinteät asumukset, viedään teuraslihat aittaan. — Jos liha aiotaan kauppatavaraksi, jätetään usein lapa, kylki ja paisti kiinni toisiinsa ja irroitetaan pitkänä levynä selkärangan vieritse; sellaista sanotaan „riipipuoleksi“ (ritta-bælle).

On vaikea sanoa, mikä edelläkuvatuista teurastustavoista on säilynyt alkukantaisimpana. Sitävastoin sellaisina piirteinä, jotka lappalaisen porontapon erottavat naapurikansojen naudanteurastuksesta, voinee mainita kaadon ennen pistämistä [1], koipi- ja kallonahan leikkaamisen, „verivatsan“ teon, kaulalihan irroittamisen suurimmasta osasta nikamia, lihojen ripustamiseen seivästelineeseen, selkäsuonten [2] talteenoton, kenties vielä veitsen yksinomaisen käytön teurastusvälineenä [3].



Kuva 2. Verivatsa.
N. Keylandin valok.

E n s i k e i t o n a i n e k s e t. Teuraasta valmistetaan ensimäiseksi ateriaksi makeita ja helposti kypsyviä ruumiinosia, varsinkin eräitä sisuselimiä. Monin paikoin viedään selkäkappale [4] munuaisineen [5], maksa [6] ja pallea [7] heti paloittelun päätyttyä asuntoon ja pannaan pataan. Kuitenkaan eivät ensi keiton ainekset ole läheskään samat kaikkialla. Niinpä siihen

voivat kuulua vielä paikoitellen: sydän [1], sydäntorvi [2], keuhkot [3], perna [4], ydinluut (säärien) [5], ruokatorvi ja sisustali [6], aivot [7], pää ja kaula [8], rinta [9] ja ohutsuolet l. „kinniäiset" [10]. — Keittolihat kannetaan paikoin nyljetyssä taljassa sisälle [11].

Poron eri osien ruoaksi valmistaminen.

Jalat. Teuraan katkaistut jalat voidaan ottaa käsiteltäviksi heti lihojen korjuun jälkeen tai jättää toistaiseksi pitkäksikin aikaa. Ne nyljetään lauhalla säällä ulkona, muutoin sisällä. Jalkasuonet, joita porolla on yhteensä 8, irroitetaan veitsellä piirtäen ja käsin kiskoen [12]. Jalkojen yläpäässä oleva „pokkaliha" erotetaan sääriluista niin, että ohuet kalvot jäävät yhdistämään niitä polvilumpioon ja alaspäin sorkkiin l. „koparoihin".



Kuva 3. Suongeri.

Ontot sääriluut, „kontit" (ađa-dakte), joita on 2 kussakin jalassa, valmistetaan ainakin osassa Ruotsin-Lappia ruoaksi ensi keitossa [13], Enontekiöllä taas toisessa; Koltan-Lapissa niitä tarjotaan päivällä väliatriana. — Kun pata [14] on kiehumassa, pannaan siihen kontit, ensin toinen, sitten toinen pää, elleivät mahdu siihen kokonaan. Muutaman minuutin kuluttua ne ovat vähän sulaneet sisältä ja siis syömäkelpoiset [15]. Veitsellä ensin kaavitaan liha tarkoin luusta, sitten kontti halkaistaan isolla puukolla, jopa kirveelläkin halon, pölkyn, joskus liesikiven [16] päällä; luu voidaan särjettäessä pitää pystyssä tai lappeellaan. Taitava mies halkaisee luun yhdellä sen päähän tähdätyllä iskulla pitkin pituuttaan; se onkin tehtävä täydellisesti, „ettei pirulle jäisi pitkää silmää" [17]. — Ydinkonttien jako perheen kesken käy vakiintuneiden sääntöjen mu-

kaan. Enontekiöläinen isäntä syö takajalan ylikontin, „seisoman“ l. „tampin“, joka on suurin kaikista, emäntä toisen samanlaisen, palvelijat tai vanhemmat lapset saavat „kurukontin“ l. takajalan aliluun, nuoremmat „tampin“ l. „naskalikontin“, s. o. etujalan yli-, ja pienimmät alikontin, „vuorkun“. Ellei nylkijä ole kotiväkeä, saa hän yhden kontin (isompia) keitettynä palkakseen. Frostvikenissä niinikään saa isäntäväki suurimmat kontit, kurukontin nuoremmat mieshenkilöt, mutt'eivät lapset. Polvilumpio kuuluu naisille[1]. —



Kuva 4. Ydinluiden halkaiseminen. N. Keylandin valok.

Ydin otetaan halkaistusta luusta huulin veitsen avulla; joskus siihen ripotellaan suolaa[2], mutta useimmiten se syödään paljaaltaan[3]. Vieraalle on kohteliasta tarjota ydin luusta otettuna ja kaukalolle tai vadille asetettuna. Yhdessä ison poron kontissa on miehelle syömistä kyllin; pienen eläimen sääriluita voi syödä kaksikin ja Inarissa puhutaan kunnioituksella eräästä suursyömäristä, joka nautti kaikki poronkontit yhdellä kertaa[4]. Tyhjennetyt ydinluut viskataan paikoin jälleen pataan, jotta viimeinenkin rasva niistä irtautuisi[5]. — Paitsi ravinnoksi, on ydintä käytetty lääkkeeksikin, erään tiedon mukaan haavavoiteeksi[6].

Lappalaisten ytimen nauttimista on syystä verrattu eräiden muiden luonnonkansojen, esim. Tanskan muinaisen kjøkkenmødding-kansan, Sveitsin paalukylä-asukasten ja nykyisten grönlantilaisten vastaavaan tapaan[1].

Jalkalihoja keittämään ryhdyttäessä leikataan lumpio irti pokkalihasta ja koparoista, jotka jälkimäiset halkaistaan; kalvot poistetaan. Ensin pannaan pataan hitaasti kypsyvät koparat, jotta niiden rusto ehtisi pehmetä[2]. Frostvikenissä kuoritaan hetken päästä kynsirasva ja säilytetään käytettäväksi m. m. voideltaessa äsken syntyneen lapsen napaa. Synnyttäjälle annetaan ensi ravintona kynsirasvaa erityisessä liemessä[3]. — Vähitellen pannaan pataan muutkin jalkaosat ja syödään siltään lihoineen rustoineen[4].

Pää ja jalommat sisuselimet.

Pää kuuluu kaikkialla Lapissa toiseen keittoon, jossa lisänä on usein muitakin osia[5]. Kallonahka nyljetään, alaleuka[6] irroitetaan ja tästä leikataan erilleen kieli. Pääkoppa paloitetaan tav. 6 osaan[7] ja sitten voi keittäminen alkaa. Rasvaiset silmäosat[8] kuuluvat Enontekiöllä isännälle ja emännälle, muut kappaleet nuorelle väelle[9]. Frostvikenissä on jako tarkempi: „— — — Yläleuan saavat isäntäväki ja vanhemmat miehet, alaleuan vanhemmat naiset, kuonon[10] sekä ylä- että alaleuasta nuoret, takaraivon nuoret miehet, pojat ja rengit. Aivot sulavat padassa ja nousevat rasvana liemen pinnalle, jonka tav. saavat koirat[11]. Toisinaan voivat ihmiset syödä sen, jos poro on täysin terve“[12]. Aivoista valmistetaan usein erikoisia herkkuruokia, esim. sekoittamalla ne jauhoon ja liemi-



Kuva 5. Pään paloitus. N. Keylandin valok.

rasvaan [1]. Kolttalaiset tekevät aivokakkujakin; aivot hienonnetaan puukupissa, sekaan pannaan ruisjauhoja ja vähän suolaa, jonka jälkeen seos vatkataan käsin taikinaksi. Kakku paistetaan vinoon tulta vasten asetetulla laakakivellä tai laudalla, ensin toinen, sitten toinen puoli [2]. Inarissakin tunnetaan aivokakku. Kieli on erityistä herkkua, jota tav. vain arvokkaimmat henkilöt nauttivat. Enontekiöllä isäntä halkaisee kielen kahtia ja syö sen vaimoineen. Muut perheenjäsenet eivät pääse ollenkaan osille; ainoastaan rintalapselle voi äiti antaa palan, jota ensin käyttää suussaan [3]. Arvokkaille vieraille, esim. virkamiehille, tarjotaan kuitenkin auliisti kieltä (usein ytimen kera). Jos kieliä on viljalti, kuten suuremman teurastuksen jälkeen, säilytetään niitä, suolavedessä liottamalla ja sitten kuivaamalla [4], kesällä syötäviksi makupaloiksi, joita nautitaan vähän kerrallaan, viploittain l. „helpeittäin", kun kieltä on ensin vartaassa paistettu. Matkoilla kuuluu kuivattu kieli usein evästarpeisiin. Paitsi omassa taloudessa, ovat poronkielet (tuoreet) kauppatavaranakin haluttuja; takavuosina maksettiin niistä 40—50 penniä kappaleesta [5]. Edelleen ne ovat kuuluneet erinäisten Lapin virkamiesten palkkaukseen, esim. pappien ja tuomarien; „tuomarineväs" (domarenästen) oli Enontekiöllä n. v. 1800 8 poronkieltä.

Munuaiset kuuluvat miltei säännöllisesti ensi keittoon [6]. Suomen-Lapissa ne syödään yleensä siltään lihan keralla. Inarissa niistä tehdään n. s. silmuksia (čolmas); munuaiset rasvoineen pannaan kaksittain yhteen, väliin suolaa, ympärille „silmusnahka", ja muovataan palleroksi, josta leikataan vähän kerrallaan keiton höystettä. Tämäntapaista valmistetta säilytettiin Ruotsin-Lapissa kuivattunakin [7]. Frostvikenissä munuaiset otetaan teurastuksen jälkeen ensimäisinä käsiteltäviksi, leikataan ohuiksi viploiksi ja nautitaan „kahvikermana", niinkuin lappalainen sanoo [8].

Maksan [9] paistaa kolttalainen ja usein inarilainenkin vartaassa keiton valmistumista odottaessaan [10]; enontekiöläinen saattaa „metsätilassa" kypsentää maksan [11] hiilloksessakin. Tavallisimmin maksa kuitenkin keitetään muun lihan ohella, joskin se pikemmin kypsyvänä syödään ennen varsinaista atriaa, joskus ytimen kanssa [12]. Paikoin hienonnettiin maksaa liemeen tai rasvan tai maidon kera

nautittavaan velliin (lebrejuptsa)[1]. — Maksa on osassa Ruotsin-Lappia miesten ruokaa[2]; muualla se on sallittua kaikille.

Sydän leikataan Enontekiöllä 4 osaan ja pannaan toiseen keittoon. Se voidaan myös käristää paistinpannussa ja metsälle lähtijä saattaa sen syödä aamiaisekseen. Frostvikenissä sydän jaetaan miesten kesken, mutta vanhat vaimotkin voivat siitä päästä osille[3].

Keuhkot keitetään (sydämen kera) Inarissa tav. parempien lihojen loputtua. Enontekiöllä ne suolattuina kuivataan muutamassa päivässä. Ennen keittämistä, joka voi tapahtua pitkien aikojen päästä, ne hienonnetaan kirvespohjalla tai puunuijalla piesten, pannaan sitten muun lihan joukkoon ja syödään rasvaan kastaen. Luulajan-Lapissakin on tämä tapa tunnettu; siellä kuivataan nimenomaan hirvaan keuhkot kevääksi välipaloina nautittaviksi. Ruotsin-Lapista mainitaan vielä eräs omituinen menetelmä: keuhkot täytetään rasvalla, säilytetään ahkiossa kevääseen, koska ne vanhana ovat parempia, ja hakataan makkaraan pantaviksi[4]. — Osassa Ruotsin-Lappia[5] ja Ruijassa ovat keuhkot koiranruokaa.

Perna annetaan Enontekiöllä ja Inarissa koirille, samoin sen reuna Frostvikenissäkin, mutta täällä keitetään muu osa kokonaisena[6].

Pallean, joka kuuluu ensi keittoon[7], saavat Frostvikenissä useimmin miehet, vaikk'ei tästä ole mitään ankaraa sääntöä[8]. Enontekiöllä sen syö kuka sattuu.

Utaret keitettiin paikoin Ruotsin-Lapissa kokonaisen rinnan l. meljen seurassa. Ne olivat herkkua, jota vain miehet saivat maistaa[9].

Lihat ja pinta (tali).

Kaulasta erotetaan jo teurastettaessa sivulihat l. kurtta[10], jolloin nikamat ja niiden peitteenä vähän lihaa jäävät jäljelle. Nikamien jako on Ruotsin-Lapissa aika tarkasti säännöstelty, tosin eri seuduilla toisistaan poikkeavalla tavalla; 1:sen saa isäntä[11] tai pojat[12], 2:sen vanhin poika[13] (tai pojat yleensä[14]) t. emäntä[15], 3:nnen lapset[16] t. ukot[17], 4:nnen renki[18] t. ukot[19] t. tytöt[20], 5:nnen isäntä[21] t. miehet yleensä[22] t. pojat[23] t. naiset[24], 6:nnen piika[25] t. naiset[26] ja

viimeisen miehet[1]. — Kurtta voidaan kaikkialla Lapissa keittää tuoreeltaan tai kuivata (keväällä)[2].

Melki (rinta). „Jos rinta kuivataan (Frostvikenissä), irroitetaan lihapuoli kärjestä leveään päähän asti ja pingotetaan kokonaan —.[3] Lihaisia osia viileskellään. Keittoon hakataan kirveellä ensin kärki kolmatta luuta myöten ja sitten halkaistaan rintakappale kahtia[4].“

Lapaan nähden menetellään Frostvikenissä seuraavasti: „Lihapuolet leikataan pois ja pingotettuina puikoille ripustetaan suongeriin tai myös kotaan. Lihaa pistellään veitsellä, jotta tuuli pääsee läpi. Jäljelle jää luu, jossa on vähän lihaa päällä; se katkaistaan nivelestä[5].“ Inarissa kuivattava lapa halkaistaan.

Kylki paloitetaan Enontekiöllä keittoon siten, että se hakataan kirveellä keskeltä halki ja puoliskot leikataan pari kolme poikkinaista kylkiluuta käsittäviin kappaleihin. Frostvikenissä käy käsittely jotenkin samoin. — „Joskus leikataan pois lihapuoli ja keitetään erikseen panemalla vähän rasvaa lisäksi. Tav. jaetaan miehille etumaiset kylkiluut, naisille taemmat[6].“ — Kuivattavaa kylkeä viileksitään ilman vaikutuksen tehostamiseksi.[7]

Paisti. Enontekiöllä paisti kuivattaessa halkaistaan ja sen liha- l. täkkäpuolen ulkopinnalle pannaan 2 levityspuikkoa l. „sinkaa“. Frostvikenissä „sivut leikataan ja pingotetaan 3:lla singalla. Edelleen kuuluu asiaan vitsaraksi, jolla paisti ripustetaan suongeriin l. kotaan, sitten kun sitä on pistelty ennen kuivaamista[8].“

Selkä paloitetaan (ensi keittoon[9]) kunkin nikaman nivelestä, alkaen etupäästä. Länsi-Lapista tunnetaan eräitä selkäluiden jakoa koskevia sääntöjä. 2 ensimäistä nikamaa on isännän osa, 2 seuraavaa emännän, loput muiden perheenjäsenten[10], ristiluu l. sarvena tulee vanhalle väelle[11], joskus nimenomaan ijäkkäimmälle joukosta[12] tai emännälle[13] tai yleensä vanhalle vaimolle[14]; se on kielletty varsinkin vastanaineilta nuorilta henkilöiltä[15]. Saparonikamat joutuvat naisille yhteisesti[16] t. akoille[17] t. isännälle[18].

Pinta l. ylys (tali nahan alla, vars. seljässä, lavassa ja paistissa, lp. alas) saa yleensä olla lihassa kiinni, mutta kolttalaiset nylkevät sen, ainakin lihavasta syysporosta, jo teurastettaessa paistista lapaan saakka, ja keittävät sitä tuoreeltaan lihan kera, jolloin se

pehmenee ja nuorella porolla sulaakin. Ennen lihaan käsiksi käymistä pinta leikataan sormenpituisiin pätkiin ja syödään leivän ja suolan kera. Enin osa kuitenkin kääritään kokoon ripottaen suolaa väliin ja kääry ripustetaan kuivamaan aittaan naulaan sekä „kypsyneenä“ syödään vähitellen keitossa. Ruotsin-Lapista mainitaan, että laskem-puoite, tali lihan ja keden välillä seljässä, säästettiin kevääksi linnun kiimaan asti, jolloin se syötiin metsonlihan seurassa [1]. Inarissa sulatetaan pintaa siltään tai kiehuvassa vedessä; sulanut rasva erotetaan talteen, hyydytetään ja säilytetään aitassa säkkipalaseen käärittynä käytettäväksi eri ruokalajeihin. — Kuivattavasta lihasta ei pintaa oteta.

Teurastusaika, -ikä ja lihankulutus.

Poroja tapetaan yleensä syksystä kevättalveen asti. Kesällä otetaan hengiltä vain vasoja [2], mahovaatimia ja heikkoja härkiä sekä pahasti loukkautuneita [3] eläimiä. Kesäteurastus on harvinaista, eivätkä sitä pienet poronomistajat harjoita juuri ensinkään. Ruijassa, meren rannalla, on n. s. vainionvartijoilla, jotka estävät poroja pääsemästä talokkaiden viljelyksiin, lupa teurastaa isäntiensä laumasta tarpeen mukaan; edelleen varkaat surmaavat poroja vuodenaikaa katsomatta. — Tappo alkaa Suomen- ja Koltan-Lapissa varsinaisesti syyskuun alusta, kun poron karva alkaa olla kyllin pitkää ja tiheätä nahkapukimiin. Osassa Ruotsin-Lappia ruvetaan teurastamaan jo elokuussakin [4]. Ensimäinen teurastus kohtaa nuoria eläimiä [5], 1- ja 2-kesäisiä, joiden taljat ovat pukuaineiksi sopivimmat, ja täten saadut lihavarat kulutetaan verraten pian. Raavasporoja aljetaan lahdata senjälkeen, Ruotsin-Lapissa esim. syyskuun lopulla vähän ennen kiimaa, Matinpäivän ja Mikkelin välillä [6]. Sitten jatkuu teurastusta lihankulutuksen mukaan pitkin talvea kohdistuen etupäässä aina lihaviin mahovaatimiin l. „runoihin“ [7], niinikään vaatimiin, jotka synnyttävät heikkoja vasoja, 2- ja 3-vuotisiin urosporoihin, 4—5-vuotisiin „pailakoihin“ (ajoporoiksi opettamattomiin), kituliaisiin l. „rautsoihin“, vihaisiin tai niskuroiviin sekä edelleen yli-ikäisiin eläimiin. Tavallinen vaadin käy hyödyttömäksi usein vasta 15:nnella ikävuodellaan, jolloin se viimeistään lakkaa vasomasta, kun

taas härkien katsotaan käyvän liian vanhoiksi 8—10-vuotiaina [1]. — Suurimmista hirvaista ja härjistä saadaan teurastettaessa 90 kg. lihaa ja 10 kg. talia. Hyvänä pidetään kuitenkin eläintä, josta saadaan 50 kg. lihaa ja 10 kg. talia, sillä keskimäärin on teuraissa vain 35—40 kg. lihaa ja tuskin 5 kg. enempää talia [2].

Isohko tunturilaisperhe teurastaa viikossa poron, jopa kaksikin [3]. Enontekiöllä tarvitaan laajempaan talouteen syksyn ja talven kuluessa 50:kin [4] teuraseläintä, pieneen n. 20 [5]. Inarissa, jossa laumat l. „tokat" ovat vähäisempiä, kulutetaan talon suuruuden mukaan 10—20:n täyskasvuisen poron lihat [6]. — Säännöllinen teurastus loppuu huhtikuun alussa (Ruotsin-Lapissa erään tiedon mukaan jo Marianpäivänä, $^{25}/_{3}$) [7], jolloin sekä liha että talja alkavat huonontua.

Kevätmuona ja kuivaliha.
(Giđđa-nieste; goikke-bierggo.)

Suurin tappo, n. s. „kevätniestaporojen", tapahtuu Länsi-Lapissa uudeltavuodelta, jolloin poro on lihavimmillaan ja sen talja tiheimmillään [8]. Tällöin saatavat teurastuotteet säästetään lämmintä vuodenaikaa varten niin tarkoin, että niistä talvella syödään ainoastaan maksat ja makkarat (osa verestäkin pannaan talteen kevääksi [9]). Iso perhe teurastaa Enontekiöllä tähän tarkoitukseen poroja 10 ja enemmänkin, puoleksi härkiä, puoleksi „runoja". Lihat pannaan ahkioihin ja peitetään l. „kuljutaan" taljalla, jonka kesipuoli tulee lihoja vasten. Ahkiot jäätyneine sisällyksineen viedään sittemmin säilyyn, jos sopii, jonkin talokkaan aittaan [10], sillä seinien sisällä ei ilma lauhtuessaankaan vaikuta pilaavasti. Keväällä Marianpäivän tienoissa, joskus hieman myöhemmin, otetaan lihat esiin, leikellään ohuemmiksi ja puhdistetaan isommista luista, ja niihin varistellaan suolaa, joka saa imeytyä vuorokauden ajan. Osa lihoista asetetaan sitten kuivamaan jonkun rakennuksen, tav. aitan katolla sijaitsevaan „aartoon", jonka muodostaa 2 4-jalkaista puista pukkia l. „renkkua" ja niiden varaan lihan ripustamista varten sijoitetut vartaat [11], mutta ehkä suurempi osa viedään kuitenkin „kevätpaikkaan" (l. -asunnolle) kuivattavaksi suongerissa. Tämän muodostavat 3 haarapuusta pystytetyt korvakkoryhmät, joita on yksi neliömäisen maa-alan kus-

sakin kulmassa[1] 4 poikkiriuvun l. „ulun“ yhdistäminä; jos lihoja on vähemmän, kuuluu suongeriin 2—3 korvakkoryhmää ja 1—2 ulkua. Kulmiin, korvakoiden haaroihin ripustetaan lapaa, kylkeä, kurttaa, rintaa, riukuihin taas paisteja, jotka halkaistuina asetetaan niille mutkin. Sadesäällä lihat peitetään vaatekappaleilla ja purjemaisilla „louteilla“. Ne saavat kuivaa kolmisen viikkoa, missä ajassa lihojen vesipitoisuus tuulen ja auringonpaisteen vaikutuksesta vähenee ja niiden pintakerros kovettuu niin paljon, etteivät mädättävät organismit niihin pysty. Sen jälkeen tehdään n. s. luova, 4 korvakkonurkan varaan rakennettu lava, johon lihat säkkeihin sullottuina peitetään. Aarrosta kootaan lihat samoin säkkeihin tai kaksittain yhteen sidottuina nostetaan aitan orrelle; säkit saavat sijansa lattialla. — Jalkoja, kaulaa, selkää ja päitä ruvetaan keittelemään siitä alkaen kun lihoja aljetaan kuivata.

Ruotsin-Lapissa käy kuivanlihan valmistus pääpiirteissään samaan tapaan. Ennenkuin tunturi jätetään, teurastetaan kevätmuonaa[2]; jos tätä on vähän, kuljetetaan sitä mukana ahkioissa[3], joihin voidaan panna koivunrisuja lihojen alustaksi ja katteeksi, sekä päällimmäiseksi tuohta[4], mutta muussa tapauksessa viedään aittaan[5], joskus „kiisoihin“ (soikeisiin vakkoihin) köytettynä[6]. Keväällä, kuivaamaan ryhdyttäessä[7], on lihoista toisinaan kaavittava pintaa peittävä home pois, mutta tav. ne säilyvät hyvinä[8]. Suolaa ei kaikin paikoin ennen käytetty[9], joskin se nykyään lienee aina tarpeen. Lihat ripustetaan kotaan[10] tai (arvattavasti tavallisemmin) ulos[11], ainakin paikoin suongeriin[12] Keväällä „kurmuihin“ l. poropaarmantoukkiin kuolleiden porojen lihaa mainitaan myöskin kuivattavan[13]. Kevätmuonasta kaulalihat, joita ei kuivata, happanevat[14]; sellaista pidetään hyvin voimakkaana ravintona[15].

Inarissa kuivattavaa lihaa teurastetaan ennen kuin Enontekiöllä, nim. jo marras- ja joulukuussa. Lihat, joita yleensä on vain pieniä määriä (1—2 poroa perhekuntaa kohden), otetaan käsille toukokuun alussa; lapoja ja paisteja liotetaan suolavedessä, mutt'ei kylkiä eikä rintoja. Tämänjälkeen ne pannaan vartaihin ja nostetaan aitan katolle aartoon tai, jos kuivattavaa on vähän, jonkin rakennuksen aurinkoiselle seinustalle 2 puutapin varaan[16]. Sisuskuita pidetään risoista puhdistettuina joku tunti suolavedessä, kuivahutetaan ja kää-

2

ritään palloksi, tav. 2 poron rasvat yhteen, ympärille mahapaita l. vatsakuut, jolloin muodostuu pitkulainen, parin nyrkin kokoinen harkko; sekin saa sijansa aarrossa[1]. Lihankuivaus kestää juhannukseen, siis n. 2 kertaa kauemmin kuin Enontekiöllä.

Kolttalaiset, joilla yleensä on niukalti poroja, eivät ensinkään kuivaa lihaa, paitsi rajalla asuvat, varkautta elinkeinomaisesti harjoittavat. Nämä tappavat poroja kesälläkin ja kun he eivät käytä suolaa juuri nimeksikään, tahtovat lihat hapata ja toukittua, kuten ennenmuinoin peuranpyytäjillekin kävi suuren saaliin sattuessa syksyllä. — Sellaisen ruoan nauttiminen kysyy lujia sisuksia.

Kuivaalihaa käytetään ravinnoksi melkein yksinomaan kesällä, kuitenkin säästeliäästi, sillä sen ravintoarvo on sangen suuri; liha näet kutistuu n. puoleksi alkuperäistä tilavuuttaan. Sitä nautitaan osittain siltään veitsellä vuoltavina viploina (varsinkin paistia ja lapaa), esim. matkaevväänä, jona se on välttämätön, edelleen kestitsemisaineena[2] ja päiväatrioina (lihaa voidaan kuitenkin paahtaa tulella vartaassa, jotta se pehmeneisi), osittain keitettynä, etupäässä kylkeä ja rintaa, nim. illoin tuoreen kalan puutteessa. Inarissa kuuluu lihavelli ryyneillä suurustettuna säännöllisesti heinäväen ruokajärjestykseen. — Ennen saattoivat varakkaat lappalaiset säilyttää lihaa jopa kolmanteenkin vuoteen[3], samalla lailla kuin suomalaiset talonpojat usein säästävät jyviä laarissa vuosikausia käyttämättöminä.

Savustus.

Kun kuivanlihan sattumalta loputtua halutaan hyvin „näkyisää“ ja säilyvää lihaa, savustetaan Enontekiöllä hirvaan[4] lihaa, mikä taito on lappalaisilla varmaan sangen vanha[5]. Tämä tapahtuu parhaastaan syyskesällä kärpästen vähetessä ja yöpimeiden alkaessa, 4—5 viikkoa jälkeen Jaakon. Savustukseen kelpaavat muut osat paitsi jalat, pää, kaula ja selkä. Toimitus suoritetaan kodassa lieden päällä, „savupuun“ viereen yhdensuuntaisesti asetetussa vartaassa, johon lihat viileskeltyinä ja suolattuina ripustetaan. Isolla valkealla liha kypsyy iltakaudessa[6]. Lisäksi kuivataan savulihaa jonkun aikaa ulkosalla. Sitä syödään tavallisesti vartaassa paistettuna t. hienoksi „helpehdittynä“ ja paistinpannussa käristettynä.

Savustaminen on kokonaan länsilappalainen taito. Inarilainen tai koltta ei koskaan savusta, eikä enempää kuin muutkaan varsinaisesti suolaa lihaa [1].

Kauppa-, vero- ja antiliha.

Vanhoista ajoista ovat lappalaiset vieneet talvisin poronlihoja markkinapaikkoihin ja vaihtaneet niillä itselleen muita ruoka- ja tarvisaineita. 1700-luvun keskivaiheilla oli utsjokelaisten tapana Antinpäivän aikaan käydä miehissä Norjassa Varangin markkinapaikassa ja siellä myydä poroja ja juustoja [2]. V:n 1750:n paikkeilla kerrotaan, että Enontekiön lappalaiset kävivät aina Antinpäivän aikaan Jyykeässä (Lyngen) Norjassa ja siellä harjoittivat poronkauppaa; tällöin norjalaiset hankkivat vuosittain itselleen 2000 à 3000 härkä- ja runoporoa [3]. Nykyään vie jokainen Enontekiön poromies Possukopan (Bossekop) markkinoille joulukuun ensimäisenä keskiviikkona myytäviksi lihoja, paisteja, „riipipuolia“, joskus kokonaisia ruhojakin („kurentoja“), esim. 3—5 ahkiollista, à 100 kg., kauppiaat kymmeniäkin, mutta vähäväkiset vaikkapa yhden kuorman [4]. Inarilaiset kuljettavat lihansa Varankivuonoon, Näytämön t. Reisivuonon kauppiaille, kolttalaiset Kirkkoniemeen t. Kuolan kaupunkiin. Muonion ja Ruotsinpuolen kauppiaat (suomalaiset) ostelevat elävää teuraskarjaa yli Lapin, Inarista asti, jopa kokonaisia tokkiakin; myöskin Rovaniemen markkinoille löytävät poronlihat Suomen-Lapista tiensä. — Ruotsinlappalaisista mainitaan, että markkinat pidettiin Paavalin-kääntymyksen tai kynttilänpäivän aikaan; tällöin he lahjoittivat lihoja myös tuliaisiksi „ystävilleen, tuttavilleen ja esimiehilleen“ sekä suorittivat osan veroina vanhaan totuttuun tapaan [5]. 1500- ja 1600-lukujen tileistä nähdään lappalaisten suorittaneen veroina tav. kymmenykset poronvasoista, joskus raavasporojakin [6]. Kirkollisissa maksuissaan he suorittivat osan papinsaatavia poronlihassa ja -juustossa [7].

Tässä yhteydessä sopinee mainita, että varakkaat tunturilappalaiset avustivat köyhiä kalastajalappalaisia suuressa määrin porontuotteilla; niin esim. utsjokelaiset inarilaisia ja varankilaisia. Talvisaikaan saattoi puutetta kärsivä kalastaja lähteä vieraisille ylä-

maahan, oleskella tunturilaisen kestittävänä jonkun aikaa, siirtyä sitten toisen luo j. n. e., ja korvaukseksi tarvitsi hänen suorittaa vain pikku palveluksia; poislähtiessään hän sai tavallisesti runsaasti eväslihoja. Mitä anteliaampi porolappalainen oli, sitä kohteliaampaa vastaanottoa hän saattoi odottaa „klienttiensä" puolelta tullessaan heidän luokseen kirkko-, markkina- tai kalastuspaikkaan. Saattoipa tunturilainen jättää kalastajan hoidettavaksi myöskin pikkulapsiaan tai vanhuksiaan, joille talviset muutot olivat rasittavia. Välit olivat siihen määrin luottamukselliset, että köyhä kalastaja voi hädän tullen muitta mutkitta tappaa ja teurastaa tunturilaisen poron, kun hän vain myöhemmin ilmoitti omistajalle asiasta [1].

Veri ja sisälmykset
(varra; siskelusak).

Poronveri otetaan tarkasti talteen. Lappalainen sanookin sen köyhtyvän, joka tuhlaa veren [2].

Verta juodaan joskus raakana, lääkkeeksi, esim. Enontekiöllä, kun lapsivaimo vilustuu tai muuten kylmetytään arveluttavasti. Tällöin tuodaan miehelle täyskasvuinen uros, naiselle naaras, joka pistetään kodan luona. Haavasta on verta juotava vielä eläimen ollessa henkitoreissaan. Ruijassa on poronverta käytetty lääkkeenä myös keripukissa [3]. Erään tiedon mukaan Suomen porolappalaiset juovat verta raakana (mutt'eivät Ruotsin) [4], ja tosiaan kertovat inarilaiset tunturilaisten juovan äsken tapetun eläimen verta, kuten muuten tekivät entiset peuramiehetkin. Joskus pitkillä tunturimatkoilla, kun polttopuita puuttuu, voidaan verta nauttia tällä tavoin [5].

Mutta varsinaisesti valmistetaan veri ravinnoksi keittämällä. Yksinkertaisimpia tapoja on sekoittaa sitä liemeen. Niinpä Utsjoelta mainitaan, että „talviseen aikaan, jos joku aikoo lähteä matkaan pakkasella, keitetään poronveri lihaliemessä lähtijälle, koska luullaan tämän ruoan olevan voimakasta ja lämmittävää" [6]. Inarissa on verta käytetty myös pettuvellin höysteenä. — Vedestä ja verestä tehdään erikoista verivelliä, jota voidaan suurustaa kombolla (ruohomaidolla), rasvalla, suolipaloilla y. m.; verta hämmennetään alinomaa keitettäessä, ettei se maksoitu [7]. Tavallisempaa on sentään nykyisin, että

suurustaminen suoritetaan jauhoilla. Verivelli on aamiaisruokaa [1]. Sen ravitsevaisuutta on joskus vahvasti epäilty, tosin luultavasti suotta: „kuitenkin tämä velli on niin laihaa ja luonnonvastaista ruokaa, että on melkein ihmeellistä, kuinka tämä kurja kansa voi sillä elää, niinkuin kokemus, kalpea kasvojen väri ja laihuus osottavat“ [2].

Kun tuoretta verta ei aina ole saatavissa, säilytetään sitä varastossa, puhdistetuissa rapavatsoissa, jotka säilytetään tav. suongerissa, lumessa t. puunoksalla mutkin asetettuna. Tarvittaessa siitä lohkaistaan kirveellä pala, joka keitetään kattilassa [3]. Kesäksi kuivaavat tunturilaiset vatsat, suolaa pannaan runsaasti sekaan ja tarvittaessa siitä liotetaan kokkare kerrallaan vedessä keitettäväksi [4].

Nykyään valmistetaan poronveri tavallisesti makkaroiksi (marffe), jotka monin paikoin, esim. Enontekiöllä, kuuluvat ensi keittoon [5]; ne pannaan täytettyinä kiehuvaan liemeen ja nautitaan lihan jäljestä. Aineksiin kuuluu, paitsi suolta, joka on käännetty nurin ja puhdistettu, vieläpä enintä nukkaa pois nyhtäen, verta, sisuskuuta hienoksi leikattuna ja vähän jauhoja. Suolaa pannaan niihin makkaroihin, jotka tehdään peräsuoleen ja juoksutusmahaan, joskus myös kuninkaankypäriin. Makkaranteossa käytetään haaratikkua l. „vemmeltä“, jolla suolen suu pingotetaan auki (vrt. edellä verenammennusta vatsalaukkuun, teurastettaessa) [6]. Jos niihin täytettäessä tulee reikiä, paikataan nämä puikolla kuroen [7]. Keittämisen aikana puhotaan tikulla silloin tällöin makkaroita, etteivät ne halkeisi.

Satakerta ja juoksutusmaha, „tunka“, halkaistaan ja täytettyinä kurotaan kiinni tikulla. Satakertamakkara kuuluu porontappajalle, joka on usein isäntä itse, ja hän voi sen täyttää jo ulkona teurastuksen kestäessä, virutettuaan sen ensin siinä osassa verta, joka aiotaan koiran ruoaksi. Frostvikenissä voidaan tunkaan eräiden muiden valmistustapojen ohella panna vedensekaista verta, joka kuoritaan verivatsasta ja sekoitetaan jauholla vellimäiseksi; siitä tehdään pannukakku [8].

Peräsuoleen ei panna kuuta siitä syystä, että se on jo itsessään rasvainen ulkopinnalta, joka valmistettaessa joutuu sisälle. Kun sitä on jonkun aikaa keitetty, nostetaan se savustumaan ja syödään paistettuna kappaleittain vartaassa. Frostvikenissä tehdään perä-

suolesta makkaraksi (båres-gurve) vain sen uloin osa, joka on paistien välissä; sen saavat vanhukset[1].

Myöskin paksusuoli tehdään makkaraksi. Ruotsin-Lapista kerrotaan: „Jos veri saa olla kauan rintaontelossa, niin että se täydellisesti hyytyy, eroaa verihera maksamaisesta aineesta. Tätä heraa (suolle) ammennetaan paksuunsuoleen ja keitetään siltään; siitä tulee kova makkara, sisältä kellanvalkea, ja se syödään makkaroista viimeiseksi[2].“

Kurkkutorveenkin, josta liha kuoritaan pinnalta pois, voidaan Inarissa tehdä makkara.

Kuolan-Lapissa[3] valmistetaan harvoin varsinaisia makkaroita, mutta sensijaan eräänlaista palttua. Veri kaadetaan isohkoon astiaan, esim. pahkakuppiin, sekaan pannaan hienonnettua kuuta, tuoretta t. „tunka“-pintaa[4], ja jauhoja niin sakealti, että taikina tarttuu kapustaan tai hierimeen. Sitten seos pannaan puhdistetun, nurinkäännetyn poronmahan sisään ja asetetaan pataan kiehumaan, vähintään 5 tunniksi. Ettei vettä pääsisi sisään, on suu sidottu suonella tiiviisti kiinni. Haihtuvan veden sijaan kaadetaan silloin tällöin uutta ja keitosta käännetään kapustalla kyljeltä toiselle, jotta se kypsyisi läpi. Syömään ruvettaessa tätä „palttua“ leikataan kaukaloon tai pöydälle pikku kappaleiksi ja nautitaan siltään; myös mahasuojus syödään. Tällainen verivatsa (kumpas) riittää tavalliselle perheelle neljäksi ruokaveroksi; ensimäinen annos nautitaan lämpimänä, seuraavat lämmitettyinä tai kylmiltään.

Makkarain syönnin päälle voidaan juoda lientä, josta sentään suurin osa luovutetaan koirille. — Ylijäämä kotaan tuodusta verestä, joka ei mahdu makkaroihin, tehdään, joskus liemellä sekoitettuna[5], n. puolennyrkin mittaisiksi palleroiksi (kamsuiksi l. „maalakakuiksi“, gumpos), joita tulee keitokseen makkarain sekaan n. puoli tusinaa tai esim. yksi kullekin perheenjäsenelle[6]. Ne syödään siltään[7] tai rasvaan kastaen. Palleroita säästetään usein jäädytettyinä toistaiseksi ja tarvittaessa hakataan palasiksi ja lämmitetään paistinpannussa, ruokalaji, joka on jokapäiväinen eteläosassa Ruotsin-Lappia[8]. Erikoista veripannukakkuakin osataan paikoin valmistaa. Ohut verihera siivilöidään pannuun ja sekaan sipelletään runsaasti munuaiskuuta ja aivoja, jotka muserretaan kauhalla, sekä suolaa ja

vähän jauhoja [1]. — Edelleen vereen voidaan sekoittaa jauhoja niin paljon, että muodostuu punaistaikinaa, josta leivotaan muutamia kakkuja (varra-gakko); ne paistetaan tulen paahteessa laakakivellä tai laudalla ja paloitettuina käytetään vähin erin höysteeksi lihakeittoon tai „kuuvelliin" [2]. Enontekiöllä syödään punaisleipää siltäänkin.

Jauhonsekaisten veriruokien valmistaminen on lappalaisilla vanha taito, mutt'ei luonnollisesti omaperäinen siitä syystä, että he oppivat tuntemaan jauhot vasta jouduttuaan kosketuksiin maataviljelevien kansojen kanssa [3]. Sensijaan ei ole aivan mahdotonta, että he sitä ennen jo osasivat laittaa makkarantapaisia valmisteita täyteaineena pelkkää tai eräillä luonnossa tavattavilla kasviaineilla suurustettua verta.

S i s ä l m y k s i ä käytetään muillakin tavoin ruoaksi kuin kuoreksi makkaroihin; menetelmät, jotka tässä tulevat kysymykseen, ovat varmaan suurimmalta osaltaan aitolappalaisia. Utsjoella voidaan maha l. pötsi paloiksi leikeltynä keittää yhdessä makkarain ja lihan kera [4]. — Juoksutusmaha l. tunka keitetään syksyllä vesivellissä tai yksistään [5], samoin satakerta paloiteltuna syödään veren kanssa [6]. Ruotsin-Lapissa käännetään ohutsuolet (sappatsah) vielä lämpiminä nurin, tyhjennetään, huuhdotaan, leikataan liuskoiksi ja sitten pikkupaloiksi ja nautitaan ensi keittona, ollen „paras osa porosta" [7]. Peräsuolesta käännetään se osa (guhkas-buöide), joka on lähinnä ohutsuolta, huuhdotaan ja ripustetaan kotaan. Se voidaan leikattuna liuskoiksi ja pannussa paistettuna syödä lihan kera tai paloina sekoittaa kahviin [8]. Joskus se rasvoineen (patta-puoite) puhalletaan ja poronmaidolla täytettynä säästetään kesäksi, jolloin sitä syödään paloiteltuna ja hiljaisella tulella lämmitettynä; ollen maukasta kelpaa se kirkkoevääksikin [9]. Jäännös peräsuolta käytetään sekä syltyksi että veriheran säilytykseen [10].

S i s u s k u u t ja mahapaita pannaan tunkaan, joka kuivataan ripustettuna avoimesta päästään aitan perälle puuvaarnaan [11] t. kotaan orrelle [12], jopa asuinhuoneeseenkin [13]; paikoin voidaan rasvan sekaan panna lihapalojakin tunkaan [14]. Jos „kuutunka" (buöiddedogge) syksyllä asetetaan kuivamaan (Koltan-Lapissa syyspaikkaan talveksi jätettynä), on se keväällä syömäkelpoinen. Sitä nautitaan ennenkuin tuoretta kalaa ruvetaan sulista pyytämään. Kerrallaan lei-

kataan tungasta tuuman verran, paistetaan puukon kärjessä ja levitetään leivälle; samoin se kelpaa vellin ja kahvin höystöksi ja voi säilyä hyvänä pari vuotta. Koltat nauttivat sulatettua sisuskuuta myös variksenmarjain kera. — Toisinaan sisuskuut savustetaan talvella, paitsi uudenvuoden suurtapossa saadut, leikataan pannuun ja syödään käristettynä, sittenkun se on „seisonut“ ja kuivanut jonkun aikaa [1]. — Ruotsin-Lapissa voidaan kuninkaankypärikin (salmas) „huuhdottuna ja suolattuna täyttää rasvalla kesän tarpeeksi pienillä lihapaloilla sekoitettuna. Siitä otetaan vähän kerrallaan ja sulatetaan, jotta siihen voitaisiin kastaa poronlihaa. Salmas ripustetaan tav. kotaan“ [2].

Erilaiset poronrasvat (buöidde) ovat, lueteltuina siinä järjestyksessä kuin niitä on edellä mainittu, seuraavat: pinta l. selkätali (tärkein kaikista) [3], pallea- sekä maksan ja vatsan välinen rasva [4], ydin (sääriluiden l. konttien) [5], kynsi- ja sorkkarasva [6], aivot [7], kuononrasva (ydin) [8], munuaiskuut [9], peräsuolirasva [10] sekä sisuskuut ja mahapaita [11]. — Sen lisäksi, mitä aiemmin on näiden käytöstä kerrottu, mainittakoon, että keitettyä poronrasvaa annettiin äskensyntyneelle lapselle imettäväksi ensimäisenä vuorokautena, kun äidillä ei ollut maitoa [12].

Olemme nähneet porosta käytettävän ravinnoksi jokseenkin kaikki mahdolliset osat [13]. Kun lisäksi tulee, että eräistä sisälmyksistä tehdään astioita l. säiliöitä, luista ja sarvista liimaa ja monenlaisia pikku esineitä, nahasta pukimia, ja että yksin karvoillakin on kauppa-arvoa, käy ilmeiseksi poron merkitys lappalaisen taloudessa.

Atria-osuudet, määräpäivät ja paasto.

Ruoaksi valmistetuista teurastuotteista nautitaan suurin osa tasan jaettuna, ilman erikoista valintaa, kunkin ruokailijan ravinnontarpeen mukaan, mutta eräisiin poron osiin nähden on olemassa, niinkuin edellä on jo useissa kohdin käynyt ilmi, määrättyjä jakosääntöjä [14], jotka tosin harvoissa tapauksissa ovat tunnetut kautta koko lappalaisalueen, mutta sentään lukuisuudellaan todistavat tavan ikivanhaksi. Huolimatta siitä, että nämä säännöt ovat aikojen ku-

luessa monella muotoa paikkakunnittain muuntuneet ja käyneet usein hämäriksi tarkoitukseltaan, huomataan niissä suurin piirtein katsoen pyrittävän perheen tai ruokakunnan jäsenten keskinäisten suhteiden varteenottamiseen ja tehostamiseen.

Atrioivien sukupuoli on tällöin määräävä sikäli, että miehillä on etuoikeus tärkeimpiin elimiin ja eräisiin muihin anatoomisesti merkityksellisiin osiin, jollaisia ovat aivot, sydän, maksa ja pallea, kurkkutorvi, utaret, genitaliat, 1:nen, 2:nen ja viimeinen kaulanikama ja 2 ensimäistä selkänikamaa. „Vastakohtaisuuden" mukaan voivat miehet saada yläleuan, etumaiset kylkiluut, alemman lapa- ja paistiluun sekä urosporon verta (lääkkeenä), kun taas naisten osaksi tulevat alaleuka, taemmat kylkiluut, ylempi lapa- ja paistiluu ynnä vaatimen veri. Vaikeampi on selittää, miksi naiset valtaavat kurttalihan itselleen [1]. Sydän on kielletty varsinkin nuorilta naisilta sentähden, että verenkierron keskuselimen nauttimisen katsotaan aiheuttavan vaikeat kuukautiset [2]. — Syöjien ikään nähden ovat vanhoille henkilöille varattuja eräät takaruumiin osat, kuten sarvena l. ristiluu, saparonikamat, munuaiset ja peräsuolimakkara, koskapa takaruumiin — sukuvietin tyyssijan — nauttiminen ei heitä enää kiihota. „Vastakohtaisesti" he saavat leuat, nuoret leukojen kärjet l. kuonon. — Asema perheen keskuudessa tuottaa myöskin jokaiselle etuuksia tai rajoituksia. Isäntä pidättää arvovaltansa nojalla itselleen suurimmat ydinkontit, 1:sen kaulanikaman ja 2 ensimäistä selkänikamaa sekä nauttii kielen ja yläleuan vaimonsa kanssa yhteisesti; emännälle tulevat vielä toiseksi suurimmat kontit, 2:nen kaulanikama (joskus) ja 3:s ja 4:s selkänikama. Lapsista saa vanhin poika perheen tulevana päämiehenä 2:sen kaulanikaman (joskus), varttuneemmat lapset 3:nneksi suurimmat kontit ja nuoremmat vesat kaikkein pienimmät, kun taas palvelijat ovat tässä suhteessa edellisten vertaisia; renki näet saa 3:nneksi suurimmat, piika sitä seuraavat kontit. Edelleen syövät palvelijat nilkat ja korvat, kenties muistutuksena ketteryyteen ja valppauteen. — Teurastaja, olipa hän kotiväkeä tai syrjäinen, nauttii palkkionaan muun keiton ohella jonkin ison ydinkontin tai satakertamakkaran. — Lopuksi mainittakoon, että henkilö, jolla on vamma jossakin ruumiinosassaan, karttaa vastaavan teuraan-osan käyttämistä ravinnokseen [3].

Määrättyinä juhlapäivinä syödään erikoisia ruokia, kuten laskiaisena ja pääsiäisenä rasvaista lihaa ja ydintä, jälkimäisenä päivänä myös kieltä ja selkää, helluntaina ydintä ja Marianpäivänä kieltä (keitettyä)[1]. Toisina päivinä taas oli ennen tyydyttävä laihempaan ravintoon. Perjantaina, joka erään tiedon mukaan oli tunturilaisten paastopäivä[2], ei syöty lihaa, vaan kalaa, jota ostettiin ellei itse kalastettu; jos sitä ei mitenkään voitu hankkia, nautittiin maitoa tai juustoa[3]. Perjantaina ja sunnuntaina ei paikoin syöty lihaliemeen keitettyä verivelliä, koska porot muuten lypsivät verta ja niiden nisät turmeltuivat. Jouluaattona oli liha erikoisesti kielletty ja sen sijaan tarjottiin tuoretta kalaa ja muuraimia, joskus (loppiaiseen asti) juustoa ja maitoa[4]. Edelleen voitiin paastota „vanhana jouluaattona" (vanhaa lukua) „jouluhenkien" kunniaksi ja Marianpäivän iltana (v. l.) „lasten kasvatuksen edistämiseksi"[5]. Nykyään paastonnevat vain kreikanuskoiset Kuolanlappalaiset, jotka tällöin nauttivat lihan sijasta kala- ja jauhoruokia. Poikkeuksen heidänkin keskuudessaan tekevät poropaimenet ja kaupparetkillä kulkevat raitomiehet; nuoret miehet muutenkin ovat alkaneet laiminlyödä paastoa.

Keitto (males, vrb. vuoššat).

Monet luulevat lappalaisten nauttivan lihaa raakana ja itse Lapissakin on verrattain yleinen kansanluulo, että joku sikäläinen heimo, tav. Kuolanniemen ruijalais-syntyiset porolappalaiset, käyttäisivät ravinnokseen raakaa lihaa, mutta vahvistusta ei tähän ole saatu tutkijoilta. Samoin täytyy monesta syystä pitää perättömänä erään 1600-luvulla eläneen kirjoittajan ilmoitusta, että lappalaiset alkoivat muka vasta hänen aikanaan keittää ruokaa[6]. Tietäväthän toiset Lapin kuvaajat lihan kypsentämistä pidetyn niin tärkeänä, että hätätilassa voitiin keittimenä käyttää tuohirovetta, vieläpä poronvatsaakin, ja että joskus kiehutettiin vettä panemalla siihen kuumennettuja kiviä[7]. Mahdollisesti ei keittäminen ennen vanhaan ollut aivan huolellista, koska mainitaan lihaa pidetyn tulella lyhyen aikaa, „saman verran kuin kalaakin"[8]. Tiedetäänpä lihaa ja kalaa kypsennetyn yhdessäkin, ruokalaji, jota pidettiin herkkuna[9].

Lihaa ei entisaikoina saanut tuoda sisään tavallisesta ovesta, vaan erikoisesta kodanperällä vastapäätä olevasta aukosta (luops påssjo-raike)[1], jota ei muuhun tarkoitukseen käytetty; paikoin tuotiin peräovesta vain uhriliha ja kaikenlainen riista (useimmiten kalatkin)[2], kun etuovesta taas laumasta saadut tuotteet, siis poronliha, -maito ja -juusto[3]. Nykyään ei peräovea enää ole kodassa[4]. — Ruoaksien käsittelystä pitää yleensä isäntä huolen, hänen sijastaan satunnaisesti myöskin renki[5]. „Ennenkaikkea on huomattava ruoanvalmistuksessa, mitä poronlihaan tulee, että tuota noiden seutujen jalointa eläintä on esi-isien jumalattoman tavan mukaan aina palveltu ja palvellaan nytkin, eikä naisten ikäänkuin luonnostaan epäpuhtaina sallita halventaa sitä keittämisessä ja valmistamisessa, vaan täällä perheenisä itse täyttää padan vedellä, sytyttää tulen, leikkaa lihan ja huolehtii kaikesta, että se olisi oikein laitettu“[6]. Muihin ruoka-aineisiin nähden oltiin suvaitsevaisempia. Naiset saivat joskus perkata kalat ja kyniä linnut[7], he keittivät tav. makkarat ja suolet[8], lypsivät vaatimet ja valmistivat maito- ja juustoruoat[9]. Nykyaika on edelleen lisännyt naisten vaikutusalaa siinä määrin, että keittäjän toimi on toisinaan siirtynyt kokonaan heille; näin on laita monissa perheissä kolttalaisten, samoin kiinteästi asuvien inarilaisten ja itä-Enontekiön porolappalaistenkin keskuudessa, edelleen Ruotsin-Lapissakin[10] sikäli, että kalan keittäminen sekä sen ja lihan paistaminen tulee tav. naisväen osaksi. Itä-Lapissa valitetaan naisten kuitenkin olevan saamattomia ruoka-askareissa.

Lappalainen nauttii pääatriansa, keiton, iltamyöhällä, usein sydänyöllä. Liha leikataan tai hakataan paloiksi vasituisen pölkyn tai kodanperää (boaššo) rajoittavien palkkien päällä[11] ja pannaan tav. viruttamatta pataan t. kattilaan, jossa on vettä siksi, että lihat juuri peittyvät. Pata riippuu lieden päällä puu- t. rautakoukussa t. rautavitjoissa, jotka ovat kiinni reppänän alitse kulkevassa „savupuussa“; tuvassa keittäminen tapahtuu takkavalkealla ja pata tuetaan kivillä tai se on kiinni n. s. vinkassa, takan viereen pystytetystä kääntyvästä patsaasta ulkonevassa poikkipuussa[12]. Keitolla ei ole kiirettä; se saa parikin tuntia kypsyä hiljaisella tulella, joll'aikaa väki juttelee ja tekee puhdetöitä. Odoteltaessa voidaan nauttia jotakin kevyempää ruokaa, kuten palanen kuivaalihaa, juustoa, „jää-

maitoa" j. n. e.[1] Edellä mainittiin, että maksakin syödään tällä tavoin maistiaisiksi. — Keiton on kiehuttava tasaisesti, jott'ei rasva menisi hukkaan ja useinkin on tulta vain yhdellä puolen pataa[2]. Jos tämä alkaa kuohua, voidaan padansanka kiinnittää erikoiseen koukkuun, joka on nuoralla sidottu taempiin kotaruoteisiin, ja sillä pata vedetään perää kohti syrjempään kuumuudesta[3]. Keitettäessä syntyvä vaahto saa yleensä jäädä liemeen, sillä sitä pidetään erittäin ravitsevana; joskus vaahto erotetaan pois ja talletetaan, ellei sitä syötäessä tarjota puukauhassa. Keittoon pannaan useimmilla seuduin suolaa enemmän tai vähemmän, ei kuitenkaan Kuolan-Lapissa (täällä lihapalat vasta syötäessä „kastetaan" suolarakeisiin[4]). Muinoin käytettiin keitossa suolan asemesta hauensappeakin[5]. Liemen suurustaminen ei ennen ole ollut tapana, mutta nykyisin sitä joskus käytetään ainakin kiinteästi asuvien keskuudessa[6]. Pintaa l. talia (etenkin kuivaa) pannaan vähän sekaan, jos liha on laihaa. Pinta osaksi sulaa ja se, mitä on jäljellä, nostetaan ennen lihan nauttimista kaukaloon leikattuna sormenpituisiin pätkiin sekä syödään leivän ja suolan kera. Sillä on tällöin sama merkitys kuin ytimellä.

Kun keitto katsotaan valmiiksi, kuoritaan rasva pinnalta kauhalla erikoiseen kuppiin ja tällöin on pata usein valaistava palavalla tuohikäpryllä. Paikoin kootaan padan tulella ollessa rasvaa useampaankin kertaan, ettei se palaisi padan laitoihin. Kauhasta saadaan rasva kuppiin niinkin, että kauhaa kallistetaan siksi, kunnes sen sisällys on reunan tasalla, ja rasva solutetaan puhaltamalla liemen pinnalta kuppiin. Rasvan erottamisen jälkeen pata nostetaan hahloista perälle, jossa se saa vähän aikaa jäähtyä, sillä lappalainen ei kernaasti nauti ruokaa kuumana. Padan ympärille voitiin kesällä ennen atrioimista levittää koivunlehviä[7]. — Kodassa isäntäväki ja pienet lapset syövät lieden vasemmalla puolen, varttuneemmat lapset, palkolliset ja vieraat oikealla (ovesta katsoen); kiinteissä asumuksissa istuudutaan ilman erikoista järjestystä piiriin lattialle, tav. pölkyn tai jakkaran ympärille, ja kolttalaisilla on tuvissaan pieni, matala pöytäkin, jolle asetetaan, paitsi lihaa, rasvakuppi ja sinne tänne kasa suolaa, vieläpä leipääkin. — Isäntä nostelee lihapalat „kaaraan" (kaukaloon, garre) puukauhalla, kapustalla t. puuhaarukalla[8]; rikas porolappalainen panee ruoan esille jakamatta sitä juuri ollen-

kaan, niin että kukin saa ottaa halunsa mukaan [1], mutta tavallisissa oloissa elävä perheenpää kiinnittää huomionsa miltei kuhunkin palaan erikseen, sillä on muistettava jokaisen ruokailijan arvo, ikä ja sukupuoli, ja jakaa osansa itsekullekin. Kaksi tai useampia saa syödä yhdestä kaukalosta, koska „ainoastaan stallo (paha, jättimäinen olento) syö yksin“ [2]. Ennen vanhaan ei puuastioita ole paljon käytetty, vaan lihat ladottiin diello nimiselle alustalle, joka oli nidottua t. moninkertaista tuohta, usein myös palttinaa; tilapäisesti, esim. matkoilla, kelpasi tähän tarkoitukseen talja t. jokin vaatekappale [3]. — Lihapaloja isäntä käsittelee haarukalla [4] tai tavallisemmin sormillaan. Paikoin mainitaan jokaisen atrioivista, emännänkin, kiittävän jakajaa saadessaan osansa. Ruoalle ruvettaessa ottavat miehet lakin päästään (naiset eivät), jotkut ristivät kätensä ja luovat silmänsä taivaaseen siunaten ravintonsa. Joskus suoritetaan siunaus „lyhyellä huokauksella ja pienellä lakin liikahuttamisella“ [5]. Syöjät pitävät lihakappalettaan vasemmassa kädessään ja pistävät palat veitsen kärjessä tai sormin [6] suuhunsa kastettuaan niitä ensin rasvakupissa, jota kodassa pidetään lieden äärellä hyytymisen estämiseksi. Lihan loputtua juodaan lientä vähän särpimeksi tai siihen ainakin pistetään joitakin kertoja kauha, johon tarttuva rasva nuollaan jälkiruoaksi [7]. Niin herkullista kuin liemi onkin, se annetaan koirille ravinnoksi, ei kuitenkaan tav. Itä-Lapissa. Vanhempina aikoina näyttää lientä lännessäkin varatun etupäässä ihmisille [8] sekä suurustetun juustolla, jauholla tai tämän puutteessa poronverellä [9]. — Jos ollaan kovin janoisia, voidaan nauttia kahvia lihan jälkeen [10]. Ruoalta päästyä suoritetaan usein siunaus; paikoin kättelevät kaikki toisiaan, ensin isäntä ja emäntä, luoden silmänsä ylöspäin ja sanoen: „Jumalan olkoon kiitos, että hän on suonut meille ravinnon ja sillä meidät ruokkinut“ [11].

Vanha atrioimistapa on luonnollisesti muuttumassa monilla seuduilla, varsinkin sellaisten keskuudessa, jotka ovat jättäneet kiertelevän elämän [12].

L u u t kootaan Enontekiöllä atrian jälkeen kodan perälle astiaan ja kannetaan ulos koirille, jolloin sanotaan: „siunaa Jeesus uusi vasa sijaan“. Paikoin annetaan luista yhtä ja toista koirille jo kodassa ja käsketään niiden mennä saalistaan syömään ulos sanoen

„guödď-olgos“, jota koira heti tottelee [1]. Frostvikenissä luut upotetaan lähteeseen; niitä ei saa millään muotoa polttaa, ettei poro-onni pilaantuisi. Åselessa [2] upotettiin poronkoparat samassa tarkotuksessa lähteisiin ja riistanluut kaivettiin kuiviin hietamäkiin tai vietiin rotkoihin, joissa niihin eivät koirat tai pedot päässeet käsiksi. Uskottiin näet eläimen, jonka luut olivat osapuilleen tallessa, syntyvän uudelleen. — Tehdäänpä erikoisia taikojakin. Enontekiöllä ja Ruotsin-Lapissa lapaluuhun, josta liha on kaluttu, kaiverretaan veitsellä reikä. Toiset sanovat tällöin reiän läpi katsoen saatavan kyky nähdä manalaisia, toiset taas, että siten saattoi jo kaukaa keksiä vainolaisia (ruošša-čuďde) [3]. Enontekiöllä ja Ruijassa piirretään toista keittoa valmistettaessa poron otsaluuhun puukonkärjellä risti, alkuaan muka siksi, ettei „piru voisi lukea, onko poro varastettu“. [4]

V e s i (čacce). „Kun isäntä vielä istuu paikoillaan, anoo yksi toisensa jälkeen vettä juodakseen, jota isäntä jakaa ropeesta, joka on seinän ja padan välissä. Tähän hän käyttää myös kauhaa, jolla padasta ammensi, jossa niinmuodoin on vahvalti rasvaa. Rove on vahvasta tuohesta, sangalla varustettu. Rikkaammilla on vesiastiana pata tai kattila“ [5]. Vedenjakelun voi toisinaan toimittaa se, joka istuu lähinnä vesiastiaa. Tämä on säännöllisesti kodassa perällä, toisinaan koholla maasta ruoteeseen kiinnitettynä [6]. Talvella ei vettä useinkaan saada paksun jään takia muuten kuin lumesta, paitsi milloin satutaan sulana pysyvän lähteen läheisyyteen. Oleskelupaikaksi valitaan Norjan-Lapissa kernaasti suoperäinen seutu, jossa uhkuojista saa helposti vettä [7]. Mutta useimmiten vesi sulatetaan valkealla puhtaasta mureasta pohjalumesta [8] (sanjas) padassa; lunta lisätään sikäli kuin entinen hupenee. Erittäin puhdasta vettä saadaan, kun lumiharkko asetetaan kepin nenään tulen paahteeseen ja annetaan veden siitä tippua astiaan. Tämä keino on kuitenkin siksi hidas, että sitä käytetään vain pikku tarpeissa, esim. kun matkalla on hankittava kahvivettä [9]. — Kiinteästi asuvat lappalaiset, kuten inarilaiset, saavat vetensä talvella avannosta, jota tuuralla tai kirveellä jystäen pitävät avoinna. — Pitkillä käyntimatkoilla ei lappalainen juo vettä kuumalla poudallakaan kuin nimeksi. Sellaisessa paikassa, missä vettä ei voinut ammentaa, mainitaan juodun linnun sääriluusta tehdyllä pillillä (bocce) tai savipiipulla [10], tapa, joka tunnetaan muual-

takin arktisista maista. Juomavettä osattiin Ruotsin-Lapissa sekoittaa eri aineilla, „ettei se olisi liian kylmää“, kuten jää- ja ruohomaidolla (kombo) ja mahlalla; sudenajossa miehet avannosta juodessaan kaatoivat siihen jauhoa, josta se kävi „haaleammaksi“ [1].

Astioiden puhdistus atrian jälkeen on vaimon ja yleensä naisten asiana [2]. Erään tiedon mukaan puhdistettiin kattila joka syönnin jälkeen, mutta kupit ja kauhat vain kahdesti viikossa, tiistaina ja perjantaina [3]. „Tunturilappalainen tavallisesti nuolee tai pyyhkii sormin kuppinsa heittäen sen sitten luotaan; siksipä hänen astiansa ovat nokimustat ja pinttyneet“ [4]. Nykyäänkin vielä on astiain puhdistus monin paikoin sangen pintapuolista, saapa toisinaan koirakin sen kielellään toimittaa; kiinteästi asuvien keskuudessa esiintyy sentään huomattavaakin siisteyttä.

Paahto ja paisto.

Paitsi keittämällä, valmistetaan lihaa syötäväksi myös vartaassa paahtamalla (basset) [5] ja astiassa paistamalla (biđđet); näin menetellään tilapäisesti esim., kun ruokaa tahdotaan syystä tai toisesta jouduttaa tai ollaan keittimien puutteessa. Joskus paahtaminen tapahtuu kauhassa, jonka varsi pistetään maahan, ja hiilloksessakin, vaikka harvoin [6]. Ruotsin-Lapissa paahdetaan lihaa (viileksittynä) väliatriaksi [7], Itä-Lapissa yleensä vain metsällä tai matkalla oltaessa. Kuivaa lihaa paahdetaan usein kaikkialla, jotta se kävisi mureammaksi. Vanhimmat kirjoittajat mainitsevat näin käsitellyn ainoastaan kieltä ja konttiluita [8]. — Inarissa paloitetaan paistinpannussa tuoretta vasanlihaa, sekaan pannaan rasvaa, vähän vettä, suolaa ja sokeria; tämä on erittäin maukas ruokalaji, jota käytetään matkoilla. Samoin kolttalaiset kypsentävät paistinpannussa hienoksi leikattua lihaa, johon lisätään vähän vettä, joskus pintaakin. Sitä syödään silloin tällöin vaihteeksi, milloin on tuoretta lihaa; vieraalle tarjotaan paistolihaa kernaasti. Varsinainen paistaminen eroaa edellisestä siinä, että tällöin ei vettä käytetä ensinkään, vaan „kastike“ syntyy lihasta itsestään ja rasvasta, joksi Koltan-Lapissa kernaimmin otetaan keiton pinnalta lusikoitua sulaa talia. Tätä ruokaa tehdään usein pyhäaamuina talvella; arkena sen nauttiminen olisi kovin ylellistä.

Enontekiöllä käristetään paistinpannussa sekä tuoretta että varsinkin savulihaa rasvan seurassa. — Sekä paistamista että paahtamista pidetään yleensä lihan tuhlaamisena, siinä kun ei synny tuota tärkeätä lientä.

Väliatriat.

Aamulla ja päivällä nautitaan yleensä kylmiä t. mietoja ja kuivia ruokia, kuten edellisestä illasta jäänyttä keittoa, verivelliä, kuivaalihaa, sorkkia, ydintä, kalaa (tav. suolaista t. kuivattua), jäämaitoa, juustoa, puuroa, leipää, voita ja palanpainoksi vettä, maitoa t. kahvia (Kuolan-Lapissa teetä); aineet vaihtelevat eri seutujen ja osaksi vuodenaikojenkin mukaan [1]. Väliatrioihin nähden ei useinkaan ole erikoista järjestystä. „Kaikilla täysikasvuisilla perheenjäsenillä isännästä palkollisiin, vieläpä 6—7-vuotisiin lapsiin saakka on vapaa pääsy kaikkien ruokatarpeiden ääreen ja he saavat valmistaa pikkuatriansa makunsa mukaan" [2]. Ruokailujen lukumäärä on eri paikkakunnilla hyvin erilainen. Suomen-Lapissa sekä siihen liittyvissä osissa Norjaa ja Ruotsia on, paitsi illallista, tav. ainoastaan yksi muu atria, joka nautitaan aamulla t. puolenpäivän aikaan. Paikoin Ruotsin-Lapissa syödään päivällistäkin; se on kuitenkin vain välipala, jota paimenet eivät aina saa [3]. 1700-luvulla syötiin kolmasti päivässä talvella, mutta kesällä 4—5:kin kertaa. Aamiainen, n. s. linnunpala (lådde-bitta l. svarka) nautittiin kesällä heti herättäessä suojaksi eräiden eläimien, varsinkin lintujen ääntä vastaan [4]. Ruijan merilappalaisilla on epäsäännölliset ruoka-ajat; he syövät milloin sattuu [5]. Kuolan-Lapissa puolipaimentolaiset atrioivat neljästi päivässä, nim. k:lo 6 aamulla, puolelta päivin, k:lo 4 ja 9 illalla [6]. Kolttalaiset eivät tyydy tähänkään, vaan syövät, jos varaa on, miltei pitkin päivää. Seuraavassa esitettäköön sikäläistä „ruokatilastoa" parilta kevättalvipäivältä (v. 1913):

K:lo	I	II
9	— — — — — — — —	Emäntä nousee ja juo teetä.
10	— — — — — — — —	Muut nousevat; teetä ja kakkua.
11	Teetä, kakkua, suolakalaa, viinaa.	— — — — — — — — —

12	Teetä, kakkua, kapakalaa.	Pannukakkua, teetä, ydintä.
12,30	Huttua, sorkkia.	Lihavelliä, leipää.
1,30	Ruokalepo (päälle teetä).	Ruokalepo.
3	— — — — — — — —	Leipää, teetä.
4,30	Leipää, teetä.	— — — — — — — — — —
5,30	Miehet syövät ydintä.	Paistettua kapakalaa.
6	Kakkua, suolakalaa, teetä.	Kakkua, teetä, viinaa.
8	Leipää, teetä.	— — — — — — — — — —
9	— — — — — — — —	Isäntä syö kylmää kieltä.
10	Leipää, teetä.	— — — — — — — — — —
11,30	— — — — — — — —	Lihakeitto (pääatria).
12,30	Lihakeitto (pääatria).	— — — — — — — — — —

Kestitys (guossotet).

Vieraille tarjotaan ruokaa ilmaiseksi yleensä kaikkialla Lapissa, ainakin syrjäisemmillä seuduilla, missä vanhat tavat ovat säilyneet. Arvokkaalle tulijalle, esim. virkamiehelle, tuodaan usein kieltä ja ydintä [1], muussa tapauksessa sellaisia ruoka-aineita, mitä milloinkin sattuu käsillä olemaan, kuten kuivaa lihaa t. kalaa, voita, maitoa, leipää j. n. e., kahvista puhumattakaan [2]. „Pidetään epäkohteliaana, ellei porolappalainen tarjoa matkustajalle ruokaa talvella ja kalastaja kesällä, ja vielä säädyttömämpää on halveksia sitä, mitä isäntä suopeasti asettaa esiin“ [3]. Etenkin Kuolanlappalaiset ovat tunnettuja vieraanvaraisuudestaan; sattuupa, että köyhät kulkevat ruokavissa paikoissa vierailemassa päiväkausittain ja lähtiessään saavat mukaansa ravinnon apua. Tähän voi verrata entisiä Utsjoen ja Inarin oloja, kun rikkaat poromiehet antoivat tuntuvaa avustusta varattomille kalastajalappalaisille [4].

Matkoilla ovat eväät enemmän tai vähemmän yhteiset; tällöin saattaa käydä seuraavasti: „— — — joukkoon tuli kaksi seudun rikkainta porolappalaista. He teurastivat heti kumpikin poron, joka maan tavan mukaan hyvin sopii rikkaille ja arvossapidetyille miehille. Tärkein ilmein he lausuivat, ettei kannata kuljettaa mukanaan niin paljon ruokaa kuin pitkällä matkalla tarvitaan, vaan on mukavampi antaa ruoan (s. o. teuraan) juosta itse ja olla valmiina käy-

tettäväksi tarpeen vaatiessa, jolloin sitäpaitsi saattaa antaa jonkun lihapalan monille ystäville ja liiketuttaville, joita matkalla tapaa; ja ellei ole tarpeen teurastaa, saa poron tuoda takaisin laumaan — —. Ne, jotka olivat kerskaavia, kilpailivat pannessaan suurimpia lihapaloja yhteisiin, hirsivalkealla riippuviin patoihin. Useimmat piirsivät puumerkkinsä puutikkuihin, jotka he pistivät lihapaloihinsa tunteakseen keitosta omansa. Vielä vain puoliksi tyhjennettyihin patoihin heitettiin taas raakoja lihakappaleita ja kypsyneitä paloja ongittiin sitä myöten puumerkkien opastuksella, silläväliin kun toiset yhä heittelivät sekaan lisää. — Kun oli kyllin syöty tuoretta lihaa ja väkevää lientä, ottivat inarilaiset talteen ylijäämän ja jäädyttivät sen yöllä. Aamulla he panivat ahkioihinsa jäätyneet liemiharkot, jotka seuraavana iltana käytettiin heidän keskuudessaan yleiseen ja muinoin koko Kemin-Lapissa tunnettuun pettuvelliin."

Lappalaiset syövät yleensä runsaasti, nim. pääatrialla illalla, harvemmin sentään ylettömästi. Suursyömäreistä tietävät kuitenkin useat Lapinkuvaajat kertoa. „He eivät huolehdi seuraavista atrioista, kunhan sillä kertaa saavat vatsansa täyteen. — Minun lapintulkkini matkusti kerran 3 nuoren lappalaisen kanssa, ja heidän onnistui ampua peura, jota ryhtyivät heti keittämään. Nuo 3 lappalaista valvoivat koko yön asettaen kattilan toisensa jälkeen tulelle, niin että aamulla koko peurasta oli jäljellä vain pää, kaula, jalat ja koparat. Muun he söivät suolatta suihinsa. Olen tuntenut erään pienen lappalaisen, joka itse sanoi tavallisesti syövänsä yhdellä kertaa suuren lihavan lohen" [1]. Muudan lappalainen söi, pari päivää paastottuaan, eräänä talviaamuna k:lo 3:n ja 5:n välillä n. „punnan" poronlihaa, $1/2$ kannua rasvaa ja $1\,1/2$ k. lientä ja nukkui sitten vuorokauden [2]. Jon Tjåggi niminen mies pisti kerralla poskeensa kokonaisen lavan ja 5 ℔ poronvoita [3]. Entinen inarilainen, joka oli tottunut nauttimaan pettua suuret määrät, söi lihaakin, sitä saadessaan, runsaammin kuin tunturilainen ja samaa sanotaan Ruotsin kuusilappalaisista sikäläisiin nomaadeihin verraten. — Mutta hädän tullen voi lappalainen olla syömätönnä pitkänkin ajan. „Joskus, vaikka harvoin, hän saa kauan paastota; se ei näytä häntä rasittavan kovinkaan.

Hän vetää suolivyön tiukemmalle, ottaa siemauksen purosta, jonka yli kulkee, tai suuntäyden lunta lähimmästä kinoksesta, variksenmarjoja j. n. e., ja rientää eteenpäin ehtiäkseen kodalle ruoan ääreen." [1]

B. Muu liha.

Kotieläimet.

Jo vanhoista ajoista alkaen on lappalaisilla ollut tapana vaihteeksi nauttia varsinaisten kotieläintenkin tuotteita. 1700-luvun kirjoittajat mainitsevat, että he tavallisesti, varsinkin varakkaat, ostivat juhannuksen aikaan Norjasta talokkailta lampaita, vuohia ja lehmiä, joita lypsivät kesän ja syksyllä teurastivat Matinpäivän aikaan [2]; näitä he myös uhrasivat. Lihaa voitiin kuivata vierasten kestitsemiseksi. Hevosenlihaakin syötiin joskus [3].

Aikojen kuluessa ovat metsä- ja kalastajalappalaiset ruvenneet hoitamaan vakinaisesti karjaa; tähän on vaikuttanut sekä riistan hupeneminen että uutisasukasten naapuruus. 1700-luvulla kirjoitetaan Kuolajärven oloista: „Nämä lappalaiset, jotka ennen ovat saaneet elantonsa kalasta, jota he ovat runsaasti pyydystäneet järvistään, ja peuroista, majavista ja muista otuksista, ovat nyttemmin, kun heidän metsänsä ja vetensä ovat tyhjentyneet riistasta, joutuneet hankkimaan itselleen karjaa ja tekemään peltoa siinä määrin, että Kuolajärvellä on vain 3 lappalaista, joilla ei ole lehmiä. Tämän johdosta he ovat asettuneet asumaan määrätyille paikoille järviensä rannoille ja rakentaneet tarpeelliset huoneet, kuten navetan, pirtin ja aitan. Poroja on lappalaisilla kaikkialla, niilläkin, joilla on karjaa" [4]. V. 1754 mainitaan kaikkien kittiläisten jo eläneen uutistalokkaina [5]. Merilappalaisillakin alkoi näihin aikoihin olla lehmiä, lampaita ja vuohia [6]. Niinikään inarilaiset omistivat jo v. 1754 lampaita, rikkaimmat 8—9 kappalettakin [7]; kerrotaanpa heillä ennen vanhaan olleen useampia kesäpaikkoja l. -asuntoja perhettä kohti syystä, että niiden „kentissä" l. vainioissa olisi kyllin lampaanlaidunta. Vuosisadan lopulla hankkivat Inarin ja Utsjoen lappalaiset ensimäiset lehmänsä; edellisten joukossa oli n. v. 1800 seitsemällä perheellä kullakin 1—2 eläintä ja jälkimäisen paikkakunnan karjanhoito sai vauhtia 1820-luvulla, kun Ruijan kaupan kasvamisen ja

Alattion vaskikaivoksen perustamisen johdosta voin hinta kohosi tavattomasti. V. 1830 olivat jo miltei kaikki tenolaiset kiinteästi asuvia [1]. Monet merilappalaiset ovat täydellisesti luopuneet poronhoidosta ja elävät karjanhoidolla sekä kalastuksella. Ruotsin-Lapissakin on joukko talokaslappalaisia.

Lehmiä hoidetaan Suomen- ja Norjan-Lapissa navetassa, yleiseen peräpohjalaiseen tapaan; ruokinnasta on mainittava „haude“, jota annetaan talvella aamuin illoin ja valmistetaan keittämällä vedestä, luhtaheinistä, jäkälistä, kerppolehdistä (koivun ja pajun), kalanperkeistä y. m. s. [2] Suurisuuntaista ei karjanhoito ole lappalaisilla vieläkään; 2—3 lehmää on keskimäärin kullakin talolla. Kuoanlappalaiset eivät pidä nautakarjaa ensinkään. 1880-luvulla lienee joku nuortijärveläinen perhe yrittänyt karjanhoitajaksi, mutta luopunut siitä pian, osittain toisten lappalaisten vaatimuksesta. — Lampaita tavataan yleisesti kautta koko lappalaisalueen (paitsi tunturilaisilla) ja niiden lukumäärä on 5—12 omistajaa kohti. Kuolan-Lapissa ei lampaiden lihaa kernaasti syödä [3], vaan niitä elätetään villan ja maidon vuoksi. Lampaan- ja lehmänlihaa ei Lapissa yleensä kuivata, vaan syödään tuoreeltaan keitettynä. — Sianlihaa ei lappalainen syö, koska tämä eläin on muka „noidan ratsuhevonen“ [4].

Vanhempina aikoina on ollut vuohiakin sekä Norjan- että Suomen-Lapissa; niiden hoitoa näyttävät virkamiehet edistäneen [5].

Riista (fuođđo).

Puhtaanapidetyn riistan liha on aina ollut haluttua ja ennen on ravinnoksi kelpaavien eläinten luku ollut suurempikin kuin nykyään. Nisäkkäistä olivat sellaisia peura, hirvi, karhu, majava, saukko, orava [6], paikoin myös jänis [7], ahma [8], ilves, näätä, hylje [9], jopa kettukin [10]; sitävastoin suden- ja koiranlihaa ei koskaan nautittu.

Saaliinjaossa olivat vallalla kommunistiset käsitykset kyläkunnan asukkaiden kesken ja metsästystä, ainakin suuremman riistan, harjoitettiin yhteisesti. — Toisen maalta saadusta otuksesta annettiin osa maanomistajalle, oravista kymmenys, peuroista, hirvistä ja joutsenista kolmannes, karhusta kaikki lihat taljan joutuessa tappajalle (Inari). Mutta olipa entisessä „metsäkaaressa“ omituinenkin

pykälä, nim. että saaliista piti antaa puolet sattumaltakin paikalle osuneelle syrjäiselle henkilölle, ellei otukselta ollut kerjetty nahkaa nylkeä (Koltta) tai sen jalkoja katkaista (Inari); linnusta oli niinikään annettava puolet, jos ampuja ei ollut ehtinyt sitä vielä ahkioonsa korjata, vaan se oli vielä esim. jääsulassa. Mutta kun varokeinot oli suoritettu, ei tarvinnut saaliista osaa luovuttaa sellaisellekaan, joka oli samaa otusta ajanut takaa, mutta myöhästynyt paikalta.

Peuran liha on entisinä aikoina ollut lappalaisille miltei tärkeämpi kuin poron. Tätä jaloa otusta pyydystettiin, usein koko kyläkunnan miesväki yhdessä, suurenmoisilla metsästyslaitteilla, „hankailla“ l. rivihaudoilla ja „vuomenilla“ l. suppiloaituuksilla, lumen aikana myös hiihtäen uuvuttamalla, ja saalis oli runsas; tarun mukaan voitiin kerralla tappaa tuhatkin eläintä. Tärkeimmät pyyntiajat olivat syksy („uurtopyynti“) ja sydäntalvi („moitapyynti“), vähemmässä määrin kevätkin („vuongunta“). Peuranliha valmistettiin ruoaksi niinkuin poronkin[1]. Sen säilytys oli sulan maan aikana vaikea, kun suoloja ei voitu kaukaisille pyyntiseuduille kuljettaa. Lihat pantiin odottamaan talvikeliä „niliin“ (pieneen patsas-aittaan), „saihoon“ (maahan tehtyyn salvokseen) tai „purnuun“ (kivettyyn kuoppaan), vieläpä upotettiin kylmään lähteeseenkin („lihakaltioon“, lpl. *laanja*); varokeinoista huolimatta lihat usein happanivat ja toukittuivat, jos ilmat lämpenivät. — Nykyisin ei peuralla ole juuri mitään merkitystä lappalaisen taloudessa; sitä tavataan vakinaisena ainoastaan Köölin jylhimmissä tuntureissa ja Kuolanpuoleisella Saariselällä ja näissäkin seuduissa sangen harvalukuisena.

Hirven pyynti on kolttalaisilla joinakin vuosina hyvin tärkeä. Sitä metsästetään parhaastaan huhtikuussa ennen hankiaista, hiihtäen. Nylkeminen suoritetaan metsässä ihon ollessa vielä lämpimänä. Teurastustapa on sama kuin poron. Lihat käydään ahkioilla noutamassa; raavaasta eläimestä tulee 5:kin kuormallista. Lihoista keitetään pää, kaula, selkä, kyljet ja sisuskuut. Maksa keitetään tai paistetaan. Lavat, rinta ja paistit kuivataan (2 viikkoa katoksen tai jalka-aitan lattian alla t. katolla). Pintaa ei hirvellä ole. Ydinluut keitetään, samoin sorkat.

Karhun lihaa nautittiin ennen, ainakin Ruotsin-Lapissa, tarkan rituaalin mukaan. Otso nyljettiin ja paloitettiin vartavasten

tehdyssä kodassa, joka oli pystytetty halkaistuista puista ja kuusenhavuilla katettu ja sijaitsi muutaman kivenheiton päässä asuinkodan peräpuolella [1]. Liha keitettiin heti kokonaisuudessaan, paikoin ruhon etupuoli eri kattilassa kuin takaosat [2], jonka jälkeen rasva siivilöitiin; tähän tarvittavat astiat olivat messinkihelaisia. Toimituksen kestäessä istuttiin kahden puolen tulta määrätyssä järjestyksessä. Lähinnä kattilaa oli karhunkiertäjä, sitten noitarummun- l. kannuksenlyöjä, joka samalla oli kokki ja lihan ja rasvan jakaja. Hänen vieressään istui karhuntappaja ja sitten vasemmalla puunhakkaaja sekä vedenkantaja [3]. Jos kattila alkoi kuohua, ei siihen saanut kaataa kylmää vettä eikä korjata valkeaa, vaan oli turvauduttava „kummalliseen ja tilaisuuteen sopivaan ja tavanomaiseen lauluun“. Suolaa ei liemeen pantu ensinkään [4]. Kun kaikki liha, veri ja rasva oli keitetty, jakoi kokki ne vierasten kesken niin, että jokainen sai osansa joka lajista [5]. Kerrotaan, että syötäessä vain karhunkaatajat saivat käyttää veistä, mutta muut teräväkärkisiä puikkoja [6]. Naisilla ei ollut lupa tulla karhukotaan, vaan heidän osansa, joka oli paikoin eturuumiista [7] (kuitenkin sydän, veri ja luut kuuluivat yksinomaan miehille [8]), paikoin takaruumista, tuotiin asuinkotaan. Miehillä mainitaan olleen erikoiset puuhaarukat ojentaessaan valmiiksi paloitellun lihan naisille ja nämä käyttivät sitä vastaanottaessaan samanlaisia haarukoita [9]. Lihan tuojia katsoivat naiset messinkirenkaan läpi ja sirottivat lepänkuorta heidän ja lihan päälle. Ensimäistä palaa syödessään he tekivät taikoja messinkirenkaalla. Syönti kävi puuhaarukoilla (saiker), „ettei koskettaisi taliin“ [10], joskus veitsellä ja haarukalla, „jotta olisi juhlallisempaa“ [11]. Viimeksi tuotiin sisään karhun saparo, joka oli keitetty nylkemättä; siitä syötiin, minkä verran voitiin, imettiinpä karvoihin ryytynyt rasvakin, jonka jälkeen saparo annettiin miehille pantavaksi muiden luiden joukkoon [12]. Raskaana oleva vaimo ei saanut maistaa karhunlihaa; vastasyntyneelle annettiin kolme palaa vartaassa ojennettuina [13]. — Kun liha oli kaikki syöty, koottiin luut yhteen ja kaivettiin maahan.

Majavan lihaa pidettiin erittäin maukkaana. Ruumiin alaosa maistui kalalta. Ihra, joka selässä oli tav. 2 tuuman paksuinen ja takapuolella $^1/_3$ vahvempi, oli sianlihan näköinen ja makuinen [14]. Vielä 1800-luvun alussa oli majavan pyynti tuottava varsinkin Kit-

tilässä, jossa niitä saatiin 50—70 kpl. vuosittain; ne näyttivät „pikemmin lisääntyvän kuin vähenevän". Sodankylässä ja Kuolajärvellä oli majavia myös melkoisesti, mutta Sompiossa, Keminkylässä ja Inarissa niitä tavattiin enää aivan vähän. Yhteensä pyydystettiin Suomen-Lapissa niihin aikoihin 100—150, jopa 200:kin majavaa vuodessa, vaikka oli vaikea tietää totuutta, kun kansa ei juuri tahtonut ilmoittaa saalista [1]. Pyynnin tärkeyttä osoittaa sekin, että siihen oikeutettujen oli ainakin paikoittain tehtävä pyyntivala [2]. — Ruijassakin syötiin majavanlihaa kernaasti [3].

Linnuista on metsikana l. riekko lappalaiselle taloudellisesti tärkein ja sen pyynti takaa köyhille jonkinmoisen toimeentulon talvella sekä ravintoaineena että kauppatavarana (Suomen puolella etupäässä Norjaan) [4]. Ainoastaan Kuolan-Lapissa on riekonpyynti vähäisempi [5]. Metsästys kestää lumentulosta kevättalveen asti; ennen pyydettiin lintuja keväälläkin yleisesti ja salaa vielä nytkin, mutta rauhoitusajan syyksi pannaan se, että riista on nykyisin huvennut. Enontekiöllä saatiin jopa 4—500:kin riekkoa talvessa kotaa kohti. — Kotoa käsin on vaikea pitää ansakaarteita kunnossa kauemmas kuin penikulman päähän. Matkan käydessä pitemmäksi tehdään väliaikainen kota, n. s. laavo, jossa oleskellaan kerrallaan 1—3 viikkoa. Joku voi olla tällä töin koko talven. Riekko on milloin hajallaan, milloin parvissa, noudatellen tunturissa vesakoita ja ojanvarsia, mutta metsäseudussa, johon se laskeutuu sydäntalvena, käy kulku miten sattuu. Muuten on riekon lukuisuus eri vuosina hyvin erilainen; jos pesimäaikana vallitsee kylmä sää, on siitä usein täydellinen kato. Sillä on myös tapana keräytyä suunnattomiin parviin, jotka sananmukaisesti täyttävät maan liikkumasuunnallaan, toisten seutujen jäädessä aivan osattomiksi [6]. — Riekko on yksinomaisena ruokana laihanlaista, mutta hyvää voimakkaamman lihan jatkona [7]. Sitä nautitaan ainoastaan keitettynä. Ennen vanhaan syötiin paikoin ohuet siipiluutkin paahdettuina aivan ruskeiksi ja mureiksi.

Metson ja koppelon pyynti Suomen ja Norjan lappalaisalueella ei ole suuriarvoinen [8]. Kuolan-Lapin länsiosassa, jossa on suuria havumetsiä, tavataan isompia metsälintuja runsaasti, ja kolttalaiset pyydystävät niitä paljon kevätsoitimelta. Ruotsin-Lapista kerrotaan 1700-luvulla, että metsot „lentävät keväällä maalis- ja huhtikuulla

tunturien tänpuolisista laajoista metsistä Norjanmeren rantaan, jossa on viileämpi kesäkuumalla. Lappalaiset tietävät niiden vaelluksen ja pyydystävät niitä tällöin ansoilla. He ovat niin kateita, että usein käräjöivät sellaisista lintupaikoista“ [1].

Metsälinnusta pidetään rinta l. „täkkä“ parhaana. Jos kolttalaiset saavat lämpimänä vuodenaikana siipiriistaa kerralla niin paljon, ettei sitä ehditä keittää, pannaan ylijäämä kuivamaan. Lintu kynitään, pää ja siivet leikataan, vesilintu lisäksi korvennetaan. Maha halkaistaan selkää myöten, suolet poistetaan, lihaa viilletään rinnasta, jossa se on paksuin, ja suolaa varistellaan sisään. Jalat jätetään koskematta. Runko levitetään pistämällä pingotuspuikko l. sinka täkänpuoliskojen läpi. Sitten lintu on valmis ripustettavaksi aitan sisäseinämälle; se kiinnitetään vaarnalla, joka pistetään siipispaukan läpi. Kuivaus kestää pari viikkoa. Kuivaa lintua syödään sen enempää valmistamatta kesäpyhinä, varsinkin Pietarinpäivänä. Syksyllä, kun alkaa kylmiä, linnut aina keitetään; ne säilyvät silloin tuoreina kauemminkin. — Ruotsin-Lapissakin on kuivaaminen tunnettu; se tapahtuu kodassa vartaiden päällä, jotka on asetettu kahden riu'un varaan [2].

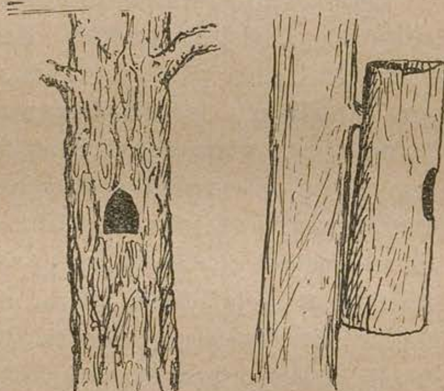
Vesilintuja pyydystetään kaikkialla joutsenesta ja hanhesta alkaen, mutta nykyisin ei tämäkään ole tuottavaa. Ennen vanhaan lappalaiset nuijivat maalla joukottain siipisatohanhia, jotka eivät kyenneet lentämään [3]. — Inarilaiset kertovat vesilintujen, etenkin juuri hanhien pyynnin olleen kolttalaisille ennen vanhaan niin tärkeän, että heidän siirtymisensä talvikylästä tapahtui samaan aikaan tai hiukkasta myöhemmin kuin muuttolintujen tulo Lappiin. — Joutsenen ja hanhen rasvaa kerätään Koltassa erään petturuoan valmistamiseen, samoin sitä käytetään jauhoruokiin.

Pienetkin lintulajit kelpaavat paikoin ruoaksi, kuten kahlaajat ja pulmuset, jotka viimemainitut satalukuisina parvina ilmestyvät huhtikuussa asutuille seuduille. Pulmusta eivät kolttalaiset sano syövänsä [4]. — Kurkea, kuikkaa, kaakkuria [5] ja merimetsoa ei nautita, mutta toisinaan kyllä esim. haukkoja. — Taikana mainittakoon, että paikoin Ruotsin-Lapissa naiset saivat linnusta syödä vain takaosan [6].

Lintujen munia (manne) syödään keväisin, jolloin isompien vesilintujen munia vartavasten haetaankin; joutsen pesii lähelle rantaa,

hanhi taas kuivalle maalle, vaaraan, jopa penikulmankin päähän vedestä. Koppelon ja riekon[1] munat kelpaavat myös (Suomenlappalaiset niitä kuitenkin yleensä säästävät), mutteivät kurjen. — Merenrannalla on munien kokoominen vielä runsaampaa, yksinpä tiiran ja lokinkin munia nautitaan.

Jonkinlainen merkitys on pesimä-aikana n. s. uutuilla (vuovdda), pesimäpöntöillä, joita Lapissa näkee kaikkialla. Niitä valmistetaan sotkille, telkille ja koskeloille lähelle kevätpaikkaa vesien rannoille, joenniskoihin, niemiin, järven kannaksiin, kesätien varteen j. n. e. Uuttu valmistetaan joko hakkaamalla reikä honganonttoon, johon laitetaan ja tasoitetaan pesänpohjaa, tai katkaisemalla 50—90 cm:n pituinen lieriö ontosta puusta, johon tehdään reikä keskelle yhdelle puolen, tukitaan kumpikin pää, puhkaistaan taakse yläosaan pikku läpi ja ripustetaan laitos siitä jonkun pystyssä olevan puun oksan pätkään runkoa vasten kiinni, miltei käden ylettämiin. Melkein joka talolla on näitä uuttuja yhdestä viiteen asti ja jokseenkin säännöllisesti on pöntöissä vuosittain asujamensa.



Kuva 6. Uuttu.

Linnun annetaan laittaa munalukunsa, usein 10 ja ylikin, täyteen, jonka jälkeen pesä ryöstetään. Kuten tunnettua, säilyvät munat tämän ajan hyvinä, koska lintuemo ei niitä vielä haudo. Monesti lintu tekee samana kesänä toisetkin munat ja joskus pesii 2 sotkanaarasta samaan pönttöön. Hautovaa lintua ei juuri milloinkaan surmata. Munat valmistetaan ruoaksi keittämällä, etenkin jos satutaan metsäretkillä olemaan. Niiden tuoreutta koetellaan upottamalla ne veteen; jos muna vajoaa, on se pilautumaton. Keittimenä on pata tai pannu. Kypsymiseen luullaan useinkin tarvittavan pitkä aika, jopa koko tunti. Munat nautitaan suolan kera, leivättä. Kolttalaiset sekoittavat toisinaan raakaa munaa kuumaan teehen. Jos munia on enemmältä, tuodaan ne kotiin, rikotaan ja kaadetaan puu-



kuppiin, sekaan hämmennetään hierimellä $^1/_3$ vettä, $^2/_3$ jauhoja sekä vähän kalan, linnun t. poron rasvaa (sulamaton pinta ei kelpaa) ja kypsennetään paistinpannussa munakakuksi (manne-kahk). Ruotsin-Lapissa nautitaan munia sekä pehmeiksi että koviksi keitettyinä. Raakaa ja kovaakin munaa sekoitetaan poronmaitoon ja keitetään velliksi; edelleen valmistetaan munan, jauhon, suolan ja veden seosta sekä pannukakkua[1].

Liesi ja puut.

Liesi l. tulisija tehdään kodassa 10—12 sopivasta kivestä, jotka järjestetään pitkulaiseen muotoon. Kulmissa on suurempia kiviä sitä varten, että niiden päälle ja väliin voitaisiin polttopuut sopivasti latoa. Sivuille n. s. loitoa kohden pannaan usein latteahko kivi tai sellainen, jonka pinta on kallellaan tulta kohti, jotta sille saattaa panna kakun paistumaan tai jäätyneen leivän sulamaan; myös voidaan tälle asettaa kahvipannu tulelta otettua j. n. e.[2] Lieden laatu vaihtelee paljon eri osissa Lappia, varsinkin jos otetaan huomioon entisetkin asuinsijat, joiden ikä voi nousta moniin satoihin vuosiin. Inarissa ovat vanhojen kesäkotien liedet laadultaan usein hyvin tilapäisiä, vähälukuisista kivistä kyhättyjä, mutta talviasunnoissa nelikulmaisia, hyvin rakennettuja, kooltaan jopa 75 × 170 cm. — Kun vahva lumi peittää kivikot, kuljettavat porolappalaiset usein liesikiviä ahkiossa mukanaan[3].

Polttopuita kuluu paljon, olletikin talvella, sillä lappalaisen mielestä „tuleton kota on kuin stallon kota". Puiden hankkiminen ei ole niinkään pieni asia. Aukealla tunturilla täytyy kantaa taakassa vaivaiskoivua ja katajaa pitkiä matkoja. Onpa seutuja, joissa ainoana polttoaineena on eräs kanervakasvi, andromeda tetragona (ruövdde-rasse). Puiden tuonti kuuluu etupäässä palvelijoille ja varttuneille lapsille. Tuoretta koivua poltetaan kernaammin kuin savustavaa „pökkelöä"; mäntymetsässä valitaan kuivia „honkia" ja oksia. Puut hakataan tav. pölkyllä n. metrinpituisiksi, samoin risut ja oksat. Tulta tehtäessä pannaan liedelle ensin tuohta, päälle risua, sivuille paksua puuta, keskelle oksia ja päälle taas vahvempaa halkoa. Puut

on tuotava kotaan tyvi edellä, ainakin poron kiima-aikana[1]. Raskaana oleva vaimo asettaa myös puut huolellisesti, jotta synnytys kävisi oikein. — Tulen yli ei saa toiselle ojentaa mitään, vaan on kierrettävä lieden jommaltakummalta puolen. Illalla kootaan polttopuuta oven ja lieden väliin niin paljon, että ulospääsy on vaikea.

II. Maito.

A. Poronmaito.

Lypsy.

Lypsäminen (baččet) ei nähtävästi ole kuulunut varhaisimpaan poronhoidon asteeseen. Se on vieläkin tuntematon Kuolan-Lapissa (paitsi aivan Suomen ja Norjan rajalla, kolttalaisten keskuudessa) ja samoin näyttää olleen laita 1700-luvulla osassa Kemin-Lappiakin [1]. Mikäli erinäisistä maidon (mielkke) käsittelytavoista ja useista tähän kuuluvista termeistä voi päättää, on lypsäminen alkanut Skandinavian paimentolaisten keskuudessa edistyneempien naapurikansojen karjanhoidosta saadun esikuvan mukaan [2]. Aluksi on maidonkäyttö nähtävästi ollut vallan satunnaista; paimen saattoi evästen puutteessa jäljitellä poronvasaa ja imeä porovaatimen nisistä ravintoa taikkapa lypsää esim. kouraansa, kuten paikoin vieläkin on toisinaan tapana. Tämän mainitaan olleen jokseenkin yleistä huonosti ruokittujen palkollisten kesken, jotka salaa hankkivat näin itselleen tarpeellisen ravinnon [3]. Nykyisin on eräillä alueilla maitotalous taantumassa; esim. muutamissa seuduissa Ruijaa ja Enontekiön luoteiskolkassa ei lypsetä poroja ollenkaan. Ruotsin-Lapinkin pohjois-osissa on säännöllinen lypsy vähenemässä [4]. Jos porolauma on varsin suuri, on lypsyä vaikea toimittaa; niinpä esim. Ruijanlappalaisen Piera Pannen 10,000 eläintä käsittävää karjaa ei koskaan lypsetty [5]. Mutta suurimmassa osassa Lappia on poronmaidolla vielä tärkeä sija lappalaisen taloudessa. Ennen muinoin muodosti tunturilappalaisten pääasiallisen kesäruoan maito ja juusto, jälkimäinen kuitenkin parhaastaan syksyllä [6]. Alkuaan näyttää lypsäminen olleen etupäässä

miesten toimena, joskin se oli myös naisille sallittu. Nykyisin se on joutumassa yhä enemmän jälkimäisten huostaan.

Kun vaadin toukokuussa vasottuaan alkaa lypsää [1], saa vasa käyttää ensi kuukausina kaiken maidon hyväkseen. Ruotsin-Lapissa aljetaan lypsy jo alkukesästä (samoin ennen Ruijan ja Suomen porolappalaisten keskuudessa), tavallisesti juhannukselta, kun ruohoa on kasvanut niin paljon, että vasa saa siitä osan ravintoansa [2]. Lauma pidetään koolla ja ajetaan lypsyajaksi tunturissa lumikentälle, jossa sääsket eivät eläimiä kovin ahdista [3], alemmilla mailla useimmin kodan luo. „On tavattoman outo ja kaunis näky, kun lauma iltapuoleen kokoontuu kodan ympärille lypsyyn. Kaikilla kunnailla, kaukaisillakin, on äkkiä kaikki täynnä eloa ja liikettä. Uutterat koirat pyörivät kaikkialla ja tuovat lauman yhä lähemmäs, porot hyppivät ja juoksevat, seisahtuvat ja hyppäävät taas kuvaamattoman vaihtelevin liikkein. — — Ja kun kaikki kolme- tai neljäsataa ovat lopulta ehtineet kodalle, jonka luona ne seisovat tai makaavat tai hiljakseen juoksentelevat toistensa ympäri sekä yrittävät puskusille hajaantuneina ryhmiin jäkälikölle; kun tytöt puisine lypsynappoineen kiitävät eläimen luota toisen luo, veljen tai rengin heittäessä suopunkinsa osotetun poron sarviin ja vetäessä sitä luokseen; eläin ponnistaa vastaan tahtomatta seurata nuoraa ja tyttö nauraa ja ilakoi veljen suurelle vaivalle; isä ja äiti ovat vetäytyneet porojensa luo ja jo täyttäneet monta astiaa ja nyt toruvat lapsia heidän leikistään, joka on peljästyttänyt koko laumaa — kuka ei silloin muistaisi Laabania, Leaa, Raakelia ja Jaakoppia!“ [4]

Jotta porot voitaisiin lypsyn kestäessä pitää paremmin koolla, ajetaan ne alemmilla mailla usein n. s. kaarteeseen (ruotto). Tämän asema ja rakenne vaihtelee jonkin verran eri osissa Lappia. Se sijaitsee tav. asuinkodan läheisyydessä [5], usein hyvän laitumen, esim. heinävän jängän laidassa, paikoin kohoavalla kohdalla, „jota kolmelta puolen jyrkät rinteet ympäröivät ja jossa kasvaa muutamia kymmeniä koivuja“ [6]. Kaarre on pyöreähkö tarha, koivunrungoista ja risuista tehty, tuettu korvakoilla ja väliseipäillä, laajuudeltaan lauman koosta riippuvainen, esim. 200—400 porolle n. 100 syltä ympärimitaten [7]. Siinä on veräjä, joskus supistettava, niin että se pidättää raavasporot sisällä, mutta laskee vasat kulkemaan edestakaisin syö-

mässä ja juomassa; toisinaan on veräjiä kaksi, vastapäätä toisiaan. Enontekiöllä pidetään tuulen puolella kaarretta pari kolme turvesuitsua kytemässä, milloin syöpäläiset (l. „räkkä") kovin kiusaavat poroja. Joskus oli kaarteen sisäseinämälle rakennettu vasoja varten puista ja päällysturpeista umpinainen pieni karsina, jonne ne saattoivat vetäytyä sääskensuojaan; sinne niille kannettiin tuoretta rehua. Yöllä porot paimennetaan kaarteen ulkopuolella ja ajetaan „makaus"-ajaksi johonkin järvenniemeen, jolloin paimen saa syödä ja levähtää. K:lo 7:n tienoissa aamulla ne tuodaan kaarteeseen, jossa lypsy alkaa n. tunnin kuluttua kestäen päiväpaisteen ajan. K:lo 3, viimeistään 5, lähtee lauma ulos. — Kaarrelypsy tahtoo käydä rasittavaksi poroille, kun niiden on tyytyminen tavallista niukempaan ravintoon, ja usein pääsee tällöin tauti hävittämään eläimiä. Nykyään pitää Enontekiöllä lypsykaarretta vain eräs suomalainen poromies, jolla on 500 pään suuruinen tokka[1]. — Kaarretta käytetään tav. 10—12 vuotta; lantaa ja irrallista maata nousee nim. ajan oloon niin paljon, että porot sadesäällä ryvettyvät, mikä vaikeuttaa lypsyä[2]. Koivikot ovat kasvaneet entisiin höystyneihin kaarrepaikkoihin.

Lypsyjen määrä ei ole aina ja kaikkialla sama. Ruotsin-Lapissa on seutuja, joissa lypsetään tav. vain joka toinen päivä (iltapuoleen, jolloin porot ovat rauhallisempia sääskien vähentyessä, mutta sadesään sattuessa keskipäivällä)[3]. Varakkaat lypsävät toisin paikoin kerran päivässä[4], niinkuin Enontekiölläkin oli tapana kaarteissa; 1-vuoroisuus on yleinen muuallakin alkukesästä, kun vasojen maidontarve on suuri, sekä syysmyöhällä vaadinten ruvetessa ehtymään[5]. Suuressa osassa Lappia lypsetään kuitenkin tavallisissa oloissa kahdesti päivässä, Ruotsissa ensimäisen kerran varhain aamulla t. puolenpäivän aikaan ja illalla k:lo 7—8[6], Suomessa samoihin aikoihin (Enontekiöllä)[7] t. k:lo 4:ltä aamulla ja myöhään illalla (Inarissa). Suomen-Lapissa lypsykausi alkaa paljon myöhemmin kuin muualla (ks. ed. sivua). Kaarteiden jäätyä pois käytännöstä on Enontekiöllä ruvettu laskemaan porot vapauteen „palkiseen" sydänkesän ajaksi ja lypsy alkaa n. viikkoa jälkeen Jaakon, kun lauma on saatu kokoon; Inarissa siihen ryhdytään vasta syyskuun alussa poronhaun l. „etson" jälkeen. — Lypsykausi loppuu Enontekiöllä marraskuun ensimäisellä viikolla, Inarissa saman kuun puolivälissä, viikkoa vaille

Tuomiosunnuntain, jolloin lumi on jo maassa, ja Ruotsin-Lapin eri osissa Pyhäinmiesten t. Antinpäivänä (7/XI ja 30/XI), joskus vasta jouluna [1].

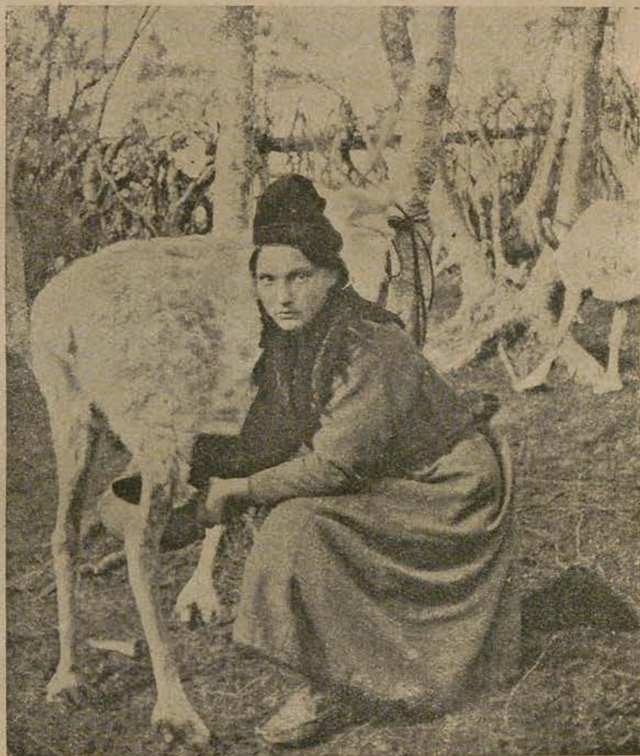
Nuorta vaadinta totutetaan sietämään lypsytoimitusta siten, että suopunkimies heitettyään sen kiinni tekee silmukan kuonon ympäri ja pitelee eläintä miltei kuonosta kiinni, voipa tarttua tempoilijaa vasemmasta takajalastakin, joll'aikaa toinen henkilö suorittaa lypsyn. Myöhemminkin on vaadin melkein aina heitettävä kiinni,



Kuva 7. Vaatimen pidätys lypsettäessä. Enontekiö.

sillä harvoin se antautuu mielisuosiolla käsiteltäväksi; mainitaan olevan niinkin arkoja eläimiä, että niiden vangitsemiseksi täytyy virittää ansoja puiden väliin tai maahan [2]. Inarissa ei suopunkia kuitenkaan tarvita vaatimille jälkeen poronhaun, sillä ne pidetään koko lypsykauden ajan hihnalla puihin sidottuina [3]. — Tunturi-Lapissakin sidotaan kiinniheitetyt lypsyporot liekaan, ellei pidättäjiä ole saatavilla. Ruotsin-Lapissa käytettiin tähän ajoporon vatsanahasta tehtyjä köysiä, jollaisia miehillä oli mukanaan kokonaisia kantamuksia. Kuutta vaadinta 1 koivuun sidottuina sanottiin kaddeksi [4]. Nykyään

pannaan eläimet kiinni, 8:kin samaan puuhun, ajohihnoilla (tav. kaksi vaadinta yhdellä sitoimella), joita kullakin lypsäjällä on 7—8 kpl. Autiolla tunturilla sidotaan hihna kiven ympäri. Jällivaarassa käytetään erikoisia mukana kuljetettavia paaluja, jotka ovat kyynärän pituisia, koivusta hyvin veistettyjä. Niihin kiinnitetään kuhunkin 12



Kuva 8. Poron lypsy. Ruotsin-Lappi.

vaadinta 6 „siimalla“. Siten voidaan lypsyporojen luku helposti laskea ja sanotaan jollakin olevan niin ja niin monta paalua (tjuolda)[1].

Kun vaadin on kiinni, asettuu lypsäjä eläimen oikealle puolen kumarruksiin tai toiselle polvelleen ja lyödä läpsäyttää sitä kerran t. kahdesti utariin, jotta maito paremmin heruisi. Vasemmassa kädessään hänellä on n. s. nappo (l. naappu, lp. nappo), koivunpahkasta koverrettu, hyvin onteva, sisällepäin laajeneva ja lyhytvartinen kauha, joka vetää 1—2 $^1/_2$, joskus harvoin 5:kin litraa[2]; Inarissa on tämän sijasta lyhyellä varrella varustettu vahva tuohirove. Tunturissa voi-

daan nappoon panna kappale kovaa lunta (tjuoptsan-tjast) estämään maidon happanemista[1]. Lypsy toimitetaan oikealla kädellä. Siivoja vaatimia saattaa yksi henkilö käsitellä kerralla aina sataan asti. Kun nappo tai rove on täysi, tyhjennetään se suurempaan astiaan, kuten kattilaan, isoon tuokkoseen, ankkurimaiseen puupönttöön[2], jopa poronvatsaankin, jota tyhjänä pidetään povessa[3]. — Vaatimesta saadaan maitoa hyvin vähän, tav. vain kahvikupillinen kerrallaan, vanhempien kirjoittajien mukaan $^1/_8$—$^1/_{10}$ kannua[4], mutta „parhaasta, vasan imemättömästä 1 korttelikin“[5], enin kesäpaisteella ja syksyllä kiiman jälkeen, kun se lakkaa ruokkimasta vasaansa. Maidonsaantia koetetaan lisätä estämällä vasoja lyhyemmän t. pitemmän ajan kuluessa ennen lypsyä imemästä emiään[6]. Tässä tarkoituksessa käytetään monin paikoin tuoretta poronlantaa, jolla pyyhitään vaatimen nisät[7]. Naiset pitävät tätä vierotusainetta vyöllään ropeessa. Utsjoella kerrotaan vaatimet ajetun vartavasten voideltaviksi kaarteeseen, mutta lannan sijasta käytettiin poronrasvaa[8]. — Sivelyn jälkeen lasketaan eläimet laitumelle joksikin aikaa, jonka kuluessa vasat melkein aina jättävät emänsä rauhaan. Lypsämään ruvettaessa nisät pestään puhtaiksi. Toinen keino vasoja vastaan on, että vaatimen nännit sidotaan umpeen villalangalla[9], mutta kaikkein tehokkaimpana pidetään vasojen suun „kapuloimista“. Ruotsin-Lapissa käytetään kapulaa lypsykaudella kahteen otteeseen, ensin juhannuksesta 4—5 viikkoa eteenpäin, sitten yhtä pitkän ajan kuluessa ennen Mikkeliä, ei kuitenkaan helteellä eikä kiima-aikana. Kapuloimiseen ottaa osaa kaksi henkilöä, joista toinen pidättelee, toinen sitoo vasoja, ja se toimitetaan kolmasti viikossa, illalla ennen lypsyä; kapulat irroitetaan vasta $^1/_2$ vuorokauden kuluttua, keskipäivällä[10]. „Kapula on varustettu molemmista päistään villanyörillä. Se pannaan poikittain vasan suuhun ja nyörit solmetaan kuonon päälle ristiin, jonka jälkeen niiden päät vedetään korvien taa.“[11] Sidottiinpa ennen vasan kuonoon teräviä puikkojakin, jotka sen yrittäessä imeä pistivät emää utariin, niin että tämä vastasi potkulla sikiönsä lähentelyyn.[12] Jos liian tiheään estettiin vasoja tyydyttämästä maidontarvettaan, saattoivat ne heikontua huonontaen pororotua.[13]

Maidon käyttö.

Joskin vaadin lypsää niukasti, on sen maito sitä voimakkaampaa. Kun lehmänmaidossa on vettä 88, kaseiinia 3 ja rasvaa 3,4 %, ovat vastaavat luvut poronmaidossa 67, 8,3 ja 17 [1]. Ei siis ihmekään, että tällä ravintoaineella on lappalaisten taloudessa ollut suuri merkitys.

Heti lypsyn jälkeen seuraa maidon siivilöinti (sillet), johon käytettävistä kojeista on alkeellisin reikäpohjainen tuohisuppilo. Sen alaosaan pannaan tiivisteeksi jäkälää tai hienoja kuusenhakoja ja maito kaadetaan oikealla kädellä naposta t. ropeesta valumaan vasemmassa kädessä olevan suppilon lävitse isompaan astiaan. Kehittyneempi siivilä on lyhytvartinen pahkakuppi (sile-tjulte), jonka pohjasta ulkonee alaspäin n. 2 sormen mentävällä reiällä [2] varustettu lyhyt putkiosa. Pohjan sisäpuolelle asetetaan kakunmuotoinen jouhikudelma [3]. Siivilöitäessä isompi astia, tav. juustokattila, peitetään 2-kertaisesta tuohesta neulotulla, punaisella nahalla reunustetulla kannella (pesse-kapts), jonka keskellä olevalle reiälle siivilä sijoitetaan [4]. Toisinaan käytettiin tuohisen kannen sijasta nahkaa tai 2 lautaa, joiden väliin siivilä pantiin [5]. Suomen-Lapissa on siivilä tav. 2-korvainen ja sen syvennys 4-kulmainen karjataloudessa käytetyn mallin mukaan. — Kesämaitoa mainitaan siivilöidyn poron karvanluonnin aikana 2—3:een kertaan [6].

Maitoa käsitellään hyvinkin monella eri tavalla. Sitä nautitaan tuoreeltaan särpimenä ja kahvikermana, keitetään tuoreena, happamena ja maolla juoksutettuna, piimitetään, tehdään voiksi ja juustoksi, sekoitetaan kasvis-aineilla, kuivataan (juustoutuneena), jäädytetään, onpa siitä valmistettu päihdytysjuomaakin.

Kesämaidosta käytetään pieni osa heti kahvin höystönä ja palanpainona kuivanlihan, kalan [7], liemen [8], leivän ja marjain kera; syksyllä laihaa lihaa voidaan syötäessä kastaa maitoon ja tämän tulee tapahtua sormin eikä veitsenkärjellä, kuten rasvaan kastettaessa [9]. —

Jos maitoa keitetään, lisätään siihen tav. vettä; siltään kuumennettuna hiljaisella tulella se sakenee paksuksi kuin kerma ja on maultaan oivallista (nimi: sukkom) [10]. Toisinaan maitoa keitettäessä kuoritaan pinnalle nouseva vaahto kauhalla ja kaadetaan

poron salmakseen (kuninkaankypäriin), joka ripustetaan kodan kattoon kuivamaan ja sitten nautitaan herkkuna, jota kutsutaan kermaksi (kappa); salmaksen nimi on kappa-tjalmes [1]. Hapanneesta maidosta valmistetaan jonkinlaista juustokeittoa [2], samoin tuoreesta juoksuttimen kanssa lämmitetystä maidosta. Ruotsin-Lapissa tunnetaan tätä makomaitoa 3 eri laijia, nim. slappe-melke (hienosti juoksettunut), tjoko (sakea) ja smarre (ryynimäinen) [3]. Vastajuoksettunutta maitoa on myöskin tapana säilyttää; „sitä kaadetaan astiaan heti, kun juoksutusta on siihen sekoitettu. Astia suljetaan ja upotetaan kiviä painoina käyttämällä kylmään lähteeseen, jossa vesi on seisovaa. Siellä säilyy tämä maito kuukausimääriä erittäin maukkaana ja syödään sitä sittemmin maitoruokana taikka myöskin käytetään sitä kahvimaitona". [4] — Ennen pantiin maitoa (tuoretta) myös piimimään pönttöihin, jotka upotettiin lähteisiin tai kaivettiin maahan talveksi ja otettiin keväällä esiin. Kun se oli sitkistynyt astiaan, ammennettiin se ulos erityisellä isolla sarvilusikalla, joka saattoi olla aina 12 tuuman pituinen [5]. Piimä nautittiin tuoreella maidolla sekoitettuna [6]. — Ruotsin-Lapissa kerrotaan valmistettavan sakomaitoa (sät- l. tätmjölk) omituisella, mutta joutuisalla tavalla „syystä, että maito kesällä happanee kovin hitaasti, tapahtuneeko tämä sitten ilmastollisten seikkojen vai käymistä synnyttävien mikrofyyttien vähyyden tähden. Sakomaitoa valmistetaan siten, että joko hienonnettua tai kuivattua yökönlehteä (pinguicula) pannaan maitoon tai sivellään sillä astian reunat. Siitä syntyy maidossa omituinen juokseminen; se käy hyytelömäiseksi ja saa aromaattisen maun. Kun tätä sakomaitoa on kesällä saatu, ei tarvita uutta ainetta joka kerralla, vaan riittää, että verekseen maitoon pannaan vähän sakomaitoa." [7].

Enin osa kesämaidosta tehdään kuitenkin juustoksi (vuosta). Tämä on yleensä naisten työnä [8]; ainoastaan Inarissa, jossa maitotalous on paimenten hallussa, ottavat miehetkin siihen osaa. Juuston valmistus tapahtuu tav. ulkona. Maito siivilöidään, kuten edellä on kerrottu, suoraan pataan tai kattilaan (Inarissa vain sen verran, että kerralla saadaan pari juustoa) ja kuumennetaan suunnilleen lypsylämpöiseksi tai hieman haaleammaksi [9], minkä kuluessa maitoa hämmenetään kauhalla. Ennen vanhaan mainitaan siihen sekoitetun

ruohojakin, jotka ensin oli keitetty kahdessa vedessä, sitten vielä kerran herassa[1]. — Astia nostetaan nyt tulelta ja siihen pannaan makoa l. „tunkaa". Paras mako saadaan kesällä teurastettujen vahvojen porojen juoksutusmahasta l. tungasta[2], mutta tav. se otetaan talteen talvitapossa, pingotetaan kuivamaan „nahan tavoin", kesällä huuhdotaan ja pannaan pikku pönttöön veden, vähäisen maitomäärän ja suolan kera[3]. Myöskin hentojen, keväällä heikkoudesta tai kylmästä kuolleiden vasojen tunkaa käytetään samaan tarkoitukseen; se voidaan valmistaa kuten edellinen tai maidolla täytettynä ripustaa kotaan. Paikoin kelpaa juoksutukseen vasikanmakokin[4]. Ruotsin-Lapissa on edelleen käytetty makona maitopöntössä säilytettyä hauen tai raudun (nieriän) suolta; tunturilaisten mainitaan ostaneen kuusilappalaisilta hauensuolia suurissa kimpuissa[5]. Erään tiedon mukaan olisi juoksutus tapahtunut kasvienkin, erityisesti putken avulla[6]. — Kun juoksettunut maito, jota paikoin voidaan vielä vähän lämmittää tulella[7], on eronnut juustomassaksi ja heraksi (misso), nostetaan edellinen käsin tai kauhalla juustokehään l. -muottiin. Tämä on Suomen-Lapissa nimeltään „lokka" ja muodostettu vannemaisesta, n. 7 cm. leveästä laidasta ja pyöreästä pohjasta, jonka keskellä olevasta reiästä hera puserretaan pois painamalla juustomassaa kauhalla tai puukannella. Ruotsin-Lapissa on kahdenlaisia muotteja; nim. puusta leikattuja, kirjopohjaisia (juuston kaunistamiseksi), nimeltä muora-teivo l. -skappo, ja kuusen- tai koivunjuurista nidottuja (teujo, täivo); molemmat ovat arvatenkin pyöreitä. Juustoa painetaan sekä kauhalla että käsin ja muotin päällä pidetään roskittumisen esteenä tuohikantta, joka on jo mainittu siivilöimisestä kerrottaessa[8]. Isossa taloudessa käytetään monta muottia yht'aikaa; „ne täytetään ja ettei niitä tarvitseisi käsin painaa, asetetaan muotit, jopa 6—8:kin, sisältöineen päällekkäin ja sitten pino käännetään ylösalaisin, niin että alin tulee päällimäiseksi. Astioita pidetään kattilan päällä ja välissä on rei'illä varustettu vaate, jonka läpi hera valuu kattilaan."[9] Märkiin juustoihin painetaan joskus omistajan nimen alkukirjaimet[10]. Juustot saavat olla n. $^1/_2$ vuorokautta puristuksissa, jota lisätään painokivellä[11]. Inarissa ne otetaan sitä ennen muoteistaan[12] ja asetetaan painumaan lautojen väliin; kuivahtaneina ne pannaan johonkin isohkoon säiliöön, esim.

pärevasuun riepuihin käärittyinä, ett'eivät jäätyisi (täällä näet juustoja valmistetaan syysmyöhällä) ja sitten kannatetaan, n. 20 kerrallaan, taakkahärällä kotiin, jossa niitä vielä kuivataan orrella „rehkilä“ nimisessä pärealustassa (site)[1] vähintään viikon verran ja sen kuluessa käännetään kyljeltä toiselle ensi aikoina pari kertaa vuorokaudessa. Toiset kuitenkin tekevät juuston kotona, jolloin maito kannetaan puuleileissä tai lampaanvatsoissa kotiin; jotkut valmistavat juustoa siten, että juustomassa käräitään liinariepuun ja sitten puserretaan lautojen väliin, jolloin juusto tulee 4-kulmainen. Porolappalaiset asettavat muoteista irroitetut juustot kuivamaan tikapuun muotoiselle alustalle, „sihdille“ (sitte), jonka koko voi juustojen lukusta riippuen vaihdella aivan pienestä niinkin suureen, että laite ulottuu yli kodan „savupuun“ päällä seinämästä toiseen. Se sidotaan vaakasuorasti siis kodan yläosaan räppänän alle ja juustot saavat siinä kuivaa ja savustuakin vuorokaudesta tai kahdesta viikkokauteen asti[2], jonka jälkeen ne tav. nostetaan säilytettäviksi luövve (s. luova) tai luovtte nimiseen katoslavaan; aluksi juustot on jollakin verholla suojattava auringolta, mutta kovettuneina ne eivät paisteesta vahingoitu, päinvastoin niiden mainitaan täten tulevan paremmiksikin[3]. Paikoin sijaitsi sihti ulkona kodan lähellä ja sateen sattuessa se peitettiin nahalla (kapts-tuolje l. site kapts); syksyllä kuivaus tapahtui kodan peräosassa vitsoista kyhätyssä



Kuva 9. Inarilainen poronjuusto.
G. Grotenfeltin valok.

telineessä [1]. Vaellusmatkalla kuljetetaan juustovarastoa mukana [2] tai viedään metsäseudulle rakennettuun aittaan. — Lypsykaudella koottava juustomäärä on melkoinen, sillä 2—2½ litrasta maitoa saadaan yksi ½ kg:n painoinen juusto. Vanhojen tietojen mukaan tuli jokaista vaadinta kohti 3—5 naulanpainoista juustoa [3]. Ruotsin-Lapissa tehdään 150 vaatimen maidosta päivässä 6—7 juustoa (3—7 ℔:n painoisia) [4]. Inarissa ovat vastaavat luvut 100 ja 5—10 (n. ½-kiloisia); syksyn kuluessa saadaan 100 porosta 100—200:kin juustoa lypsyn perusteellisuudesta ja vuodenlaadusta riippuen (kuivana vuonna on maitomäärä pienempi kuin sateisena). Varsinaiset porolappalaiset lakkaavat juustonteosta syyskesällä [5].

Kooltaan on juusto Suomen-Lapissa vähäinen, halkaisijaltaan n. vaaksanmittainen (ja pienempikin) [6] sekä sormen paksuinen, vanhaan aikaan „lautasen kokoinen" ja kahden sormen vahvuinen [7]. Kuivaustavasta johtuu, että juusto kellahtavine ja tummuneine pintoineen on näöltään sangen vähän nautittava, mutta sen sisus pysyy aivan valkeana; ollen tiivis ja kova se voi säilyä hyvänä vuosikausia. Maultaan se on tav. omituisen kirpeä, niin että tottumattoman käy vaikeaksi sitä syödä. Juustoa käytetään syksyllä ja varsinkin talvella kahvin höysteenä, kuppiin leikattuna, edelleen paljaaltaan talviaamiaisena t. matkaevväänä, useinkin vartaassa paahdettuna, jolloin siitä tulee tuntuvasti makeampaa, sekä paloiteltuna tuoreeseen maitoon [8]. Velliä keitetään hienoksi leikatusta juustosta, tav. jauholla suurustaen ja suolalla maustaen [9]; „joka siihen tottuu, hän tuskin pitää muuta velliä tai soppaa tätä parempana" [10]. Talviseen verivelliin, jota aamulla syötiin, pantiin juustoa kirvespohjalla pienennettynä [11]. Joskus tarjotaan atrialla keitettyä juustoa kokonaisena tai ohuiksi viploiksi leikattuna ja päälle varistettavalla sokerilla maustettuna; se on todettu varsin maukkaaksi [12]. Aivan kansanomainen ei tämä valmistustapa kuitenkaan liene. Juustoa voidaan myös käristää paistinpannussa [13]. — Paitsi ravinnoksi, on juustoa käytetty lääkevoiteeksikin; jos joltakin paleltui poski, jalka tai käsi, leikattiin pala juustoa, lämmitettiin tulella ja sillä siveltiin vikaantunut paikka [14]. — Kauppatavaraksi on poronjuusto kelvannut ylimuistoisista ajoista, käytettiinpä sitä rahankin vastineena; markkinoilla sillä on aina ollut hyvä menekki. Paitsi myyntiä omaan

maahan, vietiin juustoa naapurimaihinkin, esim. Suomen-Lapista Ruijaan. Sen hinta (1/2 kg:n painoisen) oli takavuosina 1,40—2 mk. Porolappalaiset antoivat 10—20 kappaleesta 20—22 mk:n arvoisen teurasporon[1]. Myöskin kirkollisiin maksuihin kuuluu poronjuusto. Esim. Inarin kirkkoherra saa poronomistajilta vuosittain juuston (tai vastaavan rahamäärän) 30 poroa kohti.

Juustonteosta jäljelle jäävää „heraa lämmitetään kattilassa hiljaisella tulella, jolloin se käy kermantapaiseksi; säilytetään rakossa talveksi, jolloin sitä käytetään eväänä tai syödään herkkuna, esim. sunnuntaina“[2]. Paikoin tätä „paksun maidon kaltaista“ heraa (kamandh, lpN. gamar) syötiin „lusikalla aamusin illoin“[3]; sitä voitiin keittää hiljaisella tulella puoli päivää ja kauemminkin, kunnes enin osa siitä oli haihtunut, ja jäännökseen lisättiin väinönputken (angelica) taimia, joita siinä keitettiin edelleen. Seos säilytettiin talveksi poronvatsassa. — Usein lisätään keitettävään heraan hiukan vettä. Tästä miedonnetusta aineesta säästetään osa tuleviin tarpeihin, mutta enin osa käytetään heti ruoaksi ihmisille ja koirille[4]. Inarissa on juustohera paimenten pääravintona syksyllä. — „Valkea juustosakka (keppen), joka jää padan pohjalle juustonteon jälkeen, ammennetaan pitkävartisella kauhalla ja syödään; njuormemässo, s. o. ryynimäinen aines, joka nousee pinnalle heravoita keitettäessä, ammennetaan pois ja syödään. Keitettyä heravoita säilytetään salmaksessa.“[5] Herasta valmistetaan myöskin herajuustoa „tavalliseen malliin“[6].

Voitakin (vuogja) osaavat porolappalaiset tehdä poronmaidosta. Ruotsin-Lapissa[7] aljetaan voinvalmistus Marja-vakko viikolla (7—13 p. elok.), jolloin sää on jo kyllin viileätä. Valmistus jatkuu syysmyöhään, kunnes maidon saanti vähenee. — Maito kaadetaan kattilaan tai vatiin[8], jossa se saa seista hetken, kun juoksutinta on pantu sekaan, ja saostua[9], jolloin siitä kuoritaan rasvaisin ja paksuin kerros. Tämä kaadetaan poronvatsaan ja sitä hämmennetään, kunnes se tulee voiksi. Toisen menettelytavan mukaan saonnut maito saa jäädä kattilaan, jossa sitä vatkataan koivuisella 4-kulmaisella puntarintapaisella kepillä (sjövet- l. sjuveme-muora) ja hämmennetään ohuemmaksi hierimellä, lämmitetään välillä ja vatkataan uudelleen. — Poronmaito muuttuu voiksi niin tarkoin, että vain vähän „kirnupiimää“ jää jäljelle. Maito puserretaan voista; tätä

ei ennen vanhaan suolattu, mutta nyttemmin (1800-luvun alusta alkaen) se hienosti suolattuna sullotaan poronvatsaan [1] tai pyttyyn ja säilytetään tuleviin tarpeihin aitassa. — Enontekiölläkin tehdään joskus voita, mutta edellisestä hiukan poikkeavalla tavalla. Maitoastiaan pannaan tunkaa, joka erottaa osan sen sisällöstä viiliksi; tätä hämmennetään muusta maidosta kuorimatta sormin siksi, kunnes voita syntyy. Tällaisen kirnuuksen nimi on laktsa. Ruijan suomalaistenkin mainitaan käyttävän poronvoita [2]. — Voita syödään (usein sormin) laihan lihan (vars. kuivan), kapakalan ja joskus leivän kera, vaikk'ei senja viimemainitun katsota oikein soveltuvan yhteen [3]; arvokkaalle vieraalle tarjottiin sitä kernaasti Utsjoella [4]. Muun ruoan puutteessa, esim. kevätmuutoissa, nautitaan voita paljaaltaankin. Ennen käytettiin sitä myös paistamiseen [5]. Maultaan on poronvoi talimaista, jonkavuoksi sen valmistus on yleensä lakannut [6]. — Pyöhtämisessä syntyvästä kirnupiimästä voidaan laittaa paksua, haperaa, juustomaista ainetta, nimeltä vuojem-vuosta. [6]



Kuva 10. Maitosalmas, Enontekiö.
G. Grotenfeltin valok.

Syyspuoleen, ilmojen jäähtyessä, kuivaavat porolappalaiset maidon omituisella tavalla. Maitoa kootaan Enontekiöllä lypsylämpöisenä puhdistettuihin poron salmaksiin l. kuninkaankypäreihin; niiden puutteessa tunkiin l. juoksutusmahoihin, vieläpä nuorten eläinten pötseihinkin, jotka on ilmaa täyteen puhaltamalla kuivattu; tunkaheraa pannaan joukkoon. Maidolla täytettyinä ja nuoralla umpeen

sidottuina ne nostetaan kodan yläosaan sihdin päälle tai ruoteeseen kiinnitettyyn verkkopussiin. Juoksettumisen jälkeen kaadetaan niistä heraa seuraavina päivinä pois ja uutta maitoa suljetaan sijaan, kunnes säiliöt ovat pingottuneet pyöreiksi ja sisältävät pelkkää ryynimäistä juustoainetta[1]. Kuivaus kestää n. kuukauden[2] ja täten valmistettua „kuivaa maitoa“ (goikke-mielkke) käytetään kahvikermana talvella. Täysinäinen salmas on noin lapsen pään kokoinen ja maksoi takavuosina n. 3 mk.[3] — Ruotsin-Lapissa käy kuivaus paikoin seuraavasti: Maito hapatetaan ja juoksutetaan sitkeäksi ja pannaan liinapussiin, jotta vesi valuisi pois[4]. Pussi ripustetaan varmuudeksi ylös ja vettä pyyhitään pois, mikäli sitä tihkuu. Lopuksi kova ryynimäinen aine pannaan uuteen pussiin tai tavallisemmin poronvatsaan. Kermalle tehdään samoin ja molempia lajeja kutsutaan kuivaksi maidoksi. Sitä voidaan säilyttää kauan, 20—30 vuottakin. Kuiva maito maistuu hyvältä, ikäänkuin juuston ja piimän sekoitus[5].

Pakkasten tultua ruvetaan maitoa jäähdyttämään, Ruijassa pyhäinmiesten-päivästä (1/XI) alkaen[6], Ruotsin-Lapissa jo 2 viikkoa varhemmin[7]. Tämä alkutalvena lypsetty maito (ja paikoin kesällinenkin tähän saakka kylmissä lähteissä säilytetty)[8] kaadetaan pitkiin ja kapeisiin, 2-osaisiin kuusi- t. koivupönttöihin[9], pieniin ankkureihin, suuriin puukuppeihin[10] t. vateihin[11], kattiloihin, saaveihin[12], jopa poronvatsoihinkin (tällöin sekoitettuna tav. kaikenlaisilla marjoilla, kuten puolukoilla, mustikoilla, variksenmarjoilla ja muuraimilla; nimeltään kittan-åse[13]); lampaanmahojakin käytetään paikoin säiliöinä[14]. „Maitojää“ säilytetään usein lumessa[15] ja otetaan käsille sydän- ja kevättalven kuluessa. Jos säilytys-astiana on poronvatsa, lohkaistaan siitä tarpeen mukaan kirveellä kappale, joka pienennetään ja tarjotaan lämmittämättä puukupissa[16]. Pöntöistä taas irroitetaan vanteet, jolloin kimpien ja välipohjan poistamisen jälkeen maito jää 2 kappaleeksi[17]. Kattilaa käytettäessä on mukava tapa jäähdyttää maito kalikan ympärille, joka on käden pitimenä, kun jääharkko tulella lämmitettynä irtautuu astiasta. Siitä lohkaistu maitopala pannaan laudalle t. vatiin valkean ääreen, jossa se sulaa pinnaltaan ja pehmenee vähitellen vellimäiseksi, niin että sitä voi lusikalla kaapia ja syödä; se on jonkinlaista jäätelöä, nimeltään kalmatak[18]. Astia voidaan myöskin kokonaisuudessaan asettaa viis-

toon tulta vasten ja tällöin sulavaa pintakerrosta kaavitaan lusikalla suuhun. Käytön väliajoilla on tällainen avoin säiliö huolellisesti peitettävä ja tuulelta suojattava, sillä muuten se menettää makunsa ja valkean värinsä [1]. Jäämaitoa on käytetty myös vellin ja lihakeiton höysteeksi [2], edelleen vieraiden kestitsemiseen [3], toisinaan tähän tarkoitukseen yksinomaan [4]; jotkut säästivät viimeisen maidon jäädytettynä lapsille [5]. Kahvikermana sitä käytetään ainakin Ruotsin-Lapissa [6] ja Inarissa; maitokimpale pannaan tav. suorastaan tulelta nostettuun pannuun. — Kauppatavaranakin on jäämaito ollut vanhoista ajoista tunnettu. 1700-luvulla myytiin Ruotsin-Lapissa 6—7 kannun vetoisia maitopönttöjä „dubbel-Carolin'ista“ kappale [7]; niitä ostivat ruotsalaisetkin [8]. Inarissa saatiin aikaisemmin 8—10 litraa vetävästä lampaanmahasta 20 mk:n arvoinen teurasporo tunturilaisilta [9].

Lopuksi mainittakoon, että Pohjois-Lapissa osattiin tehdä raikas-nimistä juomaa, jota käyttämällä ja destilloimalla valmistettiin maidosta [10]. Nykyisin se on kuitenkin tuntematon. Kenties tämä juoma on ollut samaa, jota kerrotaan valmistetun n. s. njuormemässo'sta, ryynimäisestä valkeasta aineesta, joka saostuu heravoin keittämisen alussa; siinä keitettiin kasveja (kombo) kolmasti, jolloin se kuivui kokonaan ja maitoon pantuna hapatti tämän, niin että juomasta tuli ruskeaa, väkevää, päihdyttävää, kaljamaista ainetta [11].

B. Kotieläinten maito.

Lappalaiset tutustuivat kauppiasten välityksellä karjan tuotteisiin jo paljon ennen kuin rupesivat sitä itse hoitamaan. Erään tiedon mukaan v:lta 1559 ostivat he lehmänvoita pirkkalaisilta [12]. Myöhemmin rupesivat tunturilaiset hankkimaan itselleen norjalaisilta kesän ajaksi lehmiä, lampaita ja vuohia, joita he lypsivät syksyyn asti, kunnes tuli lähtö ylämaahan [13]. Olojen kehitys vei vähitellen siihen, että vähäporoiset kalastajalappalaiset ryhtyivät yleisesti karjaa kasvattamaan, joskin vaatimattomissa rajoissa.

Lehmänmaitoa nautitaan, kuten muuallakin, juomana tuoreeltaan, viilipiimänä (venyvänä), kirnuvoina ja juustona. Viili on vanhastaan hyvin suosittua. „Kun vieras tulee karjaahoitavan lappa-

laisen luo, niin hänen eteensä tuodaan viilipytty, mutt'ei leipää. Se asetetaan tuolille tai arkulle, mutt'ei koskaan lattialle" [1]. Viiliin voitiin sekoittaa juoloja ja variksenmarjoja [2]. Ruotsin-Lapissa hämmennetään lehmänmaitoa juustomaitoon (poron) ja piimään. Viilipiimä on suuri herkku, jota kuitenkin enimmästi vaan lapset syövät; heillä on lupa „ottaa itse" [3]. Varankivuonolaiset nauttivat kermaa leivälle levitettynä [4]. — Voin valmistus on paikoin melkoinen. Utsjoella saatiin 1830-luvulla keskimäärin 2, parhaassa tapauksessa 3—4:kin leiviskää myyntivoita lehmää kohti [5]. Merilappalaiset tekivät voita kermasta sormin hämmentämällä [6]. Nykyisin on voitalous Suomen-lappalaisilla vähäinen; valmistus ei tyydytä yleensä kotitarvettakaan, vaan harjoitetaan tuontia eteläpitäjistä, etupäässä Sodankylästä, ja lisäksi hankitaan margariinia Norjasta. — Juustoa tekevät jotkut inarilaiset tavalliseen pohjoissuomalaiseen malliin. Juustoaines ammennetaan tyhjään viilipyttyyn, jossa se kauhalla pusserretaan tiiviiksi. Juusto paistetaan nelikulmaisen päre-„rehkilän" varassa tulen ääressä ja puristetaan kypsänä ohueksi isolla astiankannella, jonka jälkeen se saa kuivaa jonkun päivän.



Kuva 11. Lammasta lypsetään Koltan-Lapissa. S. Paulaharjun valok.

Koltan-Lapissa on lampaita tiettävästi lypsetty ennen kuin poroja. Lampaita lypsetään Itä-Lapissa huhtikuun lopusta syksyyn asti, kerran tai kahdesti päivässä; kahvikupillinen heruu kerralla yhdestä, litrantäysi kymmenestä eläimestä. Maito nautitaan kahvin kera. Koltat kokoavat lampaanmaitoa myös isoon matalaan sankaropeeseen antaen sen hapata viilipiimäksi, jota syödään päivälliseksi. Hapanta lampaanmaitoa keitetään lisäten hiukan vettä, jolloin maito sakoo juustokeitoksi; tätä nautitaan väliatriana, kuten maitoruokia yleensä. Joskus tehdään n. s. mielkke-šollamadia siten, että maitoon sokoitetaan marjoja, mitä lajia tahansa, vähän vettä, jauhoja ja suolaa. — Lampaanmaidosta on Inarissa ennen tehty juustoa, mutt'ei juuri enää; sensijaan siitä toisinaan kirnutaan voita [7]. Vuo-

henhoidosta Ruotsin-Lapissa kerrotaan seuraavaa: „Maidon, jonka lappalaiset saavat vuohista, he valmistavat kuten poronkin maidon, mikäli mahdollista. He tekevät pikku juustoja, jotka säästetään kahvin höystöksi juhlallisempiin tiloihin, esim. kun tahdotaan kestitä vieraita; suurin osa sentään säästetään talveksi. Sitä ei ole niin paljon, että se riittäisi velliin ja muihin juustoruokiin, kuten ennen. Juustomaito keitetään ja ne, joilla on lehmiä, sekoittavat siihen lehmänmaitoa. Ruskeaan puuromaiseen herajuustoon, joka syntyy monen tunnin keittämisen jälkeen [1], sekoitetaan pari kourallista jauhoja, ja kun se on jäähtynyt, pannaan se salmakseen ja säilytetään juuston tapaan talven kahvihöystöksi. Jos läheisyydessä kasvaa suolaheinää, keitetään sitä omassa mehussaan ja sekoitetaan sopivassa määrässä tähän cokkodak'iin, joka tulee siitä 'lämmittävämmäksi'. Vuohenmaitoa käytetään myös siltään kahviin; sitä keitetään tällöin ja kaadetaan kuumana runsaasti kahviin. Lehmänmaitoa sekoitetaan juustomaitoon ja viilipiimään [2]. — Kahviin hienonnetaan juustoa, mieluimmin poron, mutta myös vuohen- ja herajuustoa (cokkodak). Myös voita käytetään tällöin maidon asemasta. Lehmänjuustoa ei käytetä, se 'venyy' kahvissa, jota poron- ja vuohenjuusto ei tee rasvaisuutensa tähden.“ [3]

III. Kalat.

A. Järvi- ja jokikalat.

Metsälappalaiset saivat pääravintonsa kesäisin kalastuksesta, joka vanhoina aikoina oli varmaan erikoisen tuottavaa päättäen siitäkin, että heidän eteläiset maataviljelevät naapurinsa alkoivat useinkin kalansaaliin houkuttelemina levittää asutustaan pohjan perille. Alueriitaisuuksien johdosta määräsi hallitus lappalaisten elinehtojen turvaamiseksi, että Lapin kaikkien kalavesien tuli jäädä heidän käytettävikseen vastoin uutisasukasten toivomuksia (vv. 1602 ja 1632)[1]. Toinen asia on, minkä verran näillä toimenpiteillä oli käytöllistä merkitystä.

Kalastus on nykyiseen asti säilyttänyt tärkeytensä, sillä se on pääelinkeinona Inarin- ja Kuolanlappalaisilla ja suurimmalla osalla Ruijan merilappalaisia[2]. Edellisten pyynnin tärkein esine on siika, jota inarilainen nimittääkin tav. vain „kalaksi" (kyeli). Sitä pyydystetään verkolla ja nuotalla, jopa köyhemmät talvellakin jään alta „juomustaen"; kaiken-ikäisiä kaloja käytetään ravinnoksi, korttelinpituisista alkaen. Paitsi siikaa, pyydetään myös harjusta, muikkua („rääpys", „reeskä"), „tammukkaa" (forelli), „rautua" (nieriä), paremman puutteessa edelleen ahventa[3] ja haukea, syksyllä ja talvella madettakin; särjensukua ei Inari- ja Nuortijärven vesistöissä olekaan. Ruotsin-Lapista mainitaan pyyntikaloina edellisten lisäksi särki[4] sekä harvinaisina kuha ja lahna; madetta ja ankeriasta ei ennen osattu pyydystää[5]. — Kalaa valmistetaan ruoaksi keittäen, paistaen, kuivaten, savustaen ja suolaten.

Keitto. Kesällä käydään nuotalla iltaisin ja sieltä palattua laitetaan pääatria, kalakeitto, tulelle. Rannassa perkattaessa, kuten

Inarissa, pannaan kalat tav. isoon ropeeseen[1]. Ne puhdistetaan avaamalla nopealla viillolla vatsa ja painahuttamalla kurkku poikki, jonka jälkeen suolet sysätään veitsellä pois. Kolttalaiset eivät aina edes suoli kaloja, vaan tekevät viillon vasemmalle kupeelle ja vetäisevät kalan kouransa läpi. Vedessä viruttamistakaan ei tav. suoriteta, koska arvellaan kalasta tällöin huuhtoutuvan voimaa pois[2]. Kaloja ei koskaan suomusteta, ei myöskään kiduksia poisteta. Enontekiöllä pikku siikoja („sapakoita") suolittua „lykitään" veitsen lappealla pää- ja pyrstöpuolesta keskiruumista kohti, jotta kalanliha (cuoppa) tulisi keitettynä tiiviimmäksi l. „tauroisi"[3]. Isommat kalat leikataan poikittain n. puolen sormen pituisiksi kappaleiksi[4] ja pataan pannaan vettä juuri siksi, että kalat peittyvät. Keittämisen toimittavat yleensä miehet, Koltassa kuitenkin naiset. Täällä keittäminen tapahtuu usein tuvan viereisessä kodassa; muuallakaan ei aina tupaa tähän käytetä, esim. kesäpoudalla tulipalon pelosta, vaan keitetään pihalla tai navetan „alakeittiössä". Kalapata saa olla tulella vajaan tunnin ja keittämisen lopulla pannaan suolaa sekaan (ennen tämä ei ollut tapana). Atrialle ruvettaessa kalakappaleet ladotaan kapustalla kaukaloon[5], Koltassa usein pikkukalat, jotka ensin syödään, poikittain pinoksi, vieläpä eri kaukaloonkin ja lopuksi otetaan isommat esille; vieraaalle tarjotaan suurimpia. Rasva jää liemeen tai lusikoidaan kuppiin, johon kalat syötäessä kastetaan. (Vaahto viskataan Koltan-Lapissa pois.) Syöjät ottavat kukin kalan käteensä tai eristävät sen kaukalon reunalle, ja lohkovat siitä hyppysillä ruotoa myöten palasen kerrallaan suuhunsa. Leipääkin maistetaan välillä vähän (Koltan-L.). Lientä ryypitään jäljestä kupilla tai kauhalla, joka kiertää miehestä mieheen, tai syödään lusikoilla, mutta enin osa annetaan lampaille[6].



Kuva 12. Kalaa keitetään ulkona. Inari. S. Paulaharjun valok.

Koltan-Lapissa voidaan liemeen tehdä pettuseosta ja joskus sitä ohuesti suurustetaan ruisjauholla. Joku voi panna kiehuvaan liemeen leipäkakunkin pehmenemään; se syödään kalan kera. Rasvai-

seen liemeen tehdään sakeampi pettuseos. Kattilasta otetaan lientä puukuppiin ja sotketaan siinä; tätä syövät vars. naiset kernaasti. Lihavista kesä- ja syyskaloista kihonnutta rasvaa kerätään kattilasta korkittuihin pulloihin ja käytetään esim. huttua valmistettaessa, samoin myös ohukaisiin ja pettuun. Rasvapullo säilyy hyvänä pari vuottakin ja sitä pidetään aitassa tai kalasuojassa, „puurassa". — Entisaikoina on talletettu rasvaa tuohiropeessa, jonka kanneksi sovitettiin toinen samanlainen matalampi rove, suonisin saranoin. Astia haudattiin pilautumisen estämiseksi matalalle kuivaan maahan. — Inarissa keitetään lihavien kalojen suolia padassa ja niistä erittyvä rasva kuoritaan pinnalta ropeeseen, samoin kuin keittokalastakin tihkuva rasva. Sitä syödään kalakeiton ohella, iltaruokana; myös nahan voiteluun sitä käytetään parkittaessa. Ennenvanhaan sekoitettiin kalanrasvaan pettu- ja ruisjauhoja ja tämä seos oli inarilaisen suurinta herkkua (vuoijapētsi). Kolttalaiset tuntevat myös kuttamākka nimisen, kalan sisälmyksistä valmistetun ruokalajin; se on ison hauen suoli, joka keitetään rasvalla ja maksalla täytettynä. — Myöskin Ruotsin-Lapissa käytetään rasvaiset kalansuolet ravinnoksi [1].

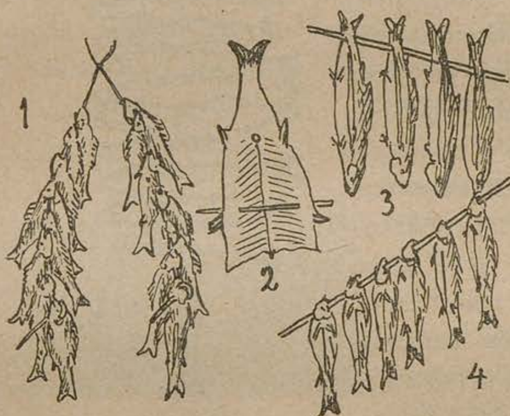


Kuva 13. Pikkukaloja paistinvartaassa.

Inarissa on kalanruodot atrian jälkeen ennen kernaimmin viety rannalle tai veteen [2], jotta kalansuku järvessä pysyisi lihavana; alkuaan tässä kai on ollut vaikuttamassa usko riistan uudestisyntymisestä. Ison kalan, vars. taimenen pääluilla voi suorittaa monenlaisia arpomisia ja ennusteluja, katkomalla niitä, heittämällä ylös ilmaan, eteenpäin j. n. e. — Paikoin annetaan ruodot koirille, samoin totkut l. sisälmykset; näitä myös keitetään lehmille ja lampaille hauteeksi.

P a a h t o j a p a i s t o. Kalaa paahdetaan vartaassa etenkin aamiaiseksi ja „matkatilassa". Ison kalan selkälihaa viilletään Inarissa vatsapuolelta halki ruotoa myöten, kala levitetään 1—2 poik-

kisingalla ja varras pistetään niiden alitse. Koltan-Lapissa tehdään vatsasta avatun (ja suolitun) kalan kylkiin 3—4 viistoviiltoa, jokunen selkäänkin ja varras pistetään pyrstöpuoleen. Suolaa varistellaan vatsalle ja viiltoihin; ennen tämä ei ollut tapana [1]. Pikkukaloja pistetään vartaaseen poikittain keskeltä, jopa kymmenkuntakin vieri viereen. Tavallisimpia paahtokaloja ovat siika, harjus ja tammukka. — Ruotsin kuusilappalaisten mainitaan kastavan valmistuneen kalan 2—3 kertaa kylmään veteen, jotta siitä tulisi kuohkeampi, ja lämmittävän sen uudelleen ennen syöntiä [2]. — Kolttalaiset paistavat siikaa paistinpannussa vedettä ja ilman muuta rasvaa kuin mitä kalasta itsestään lähtee; suolaa on mausteeksi.



Kuva 14. Erikokoisia kapoja. 1 ahvenia, 2 iso, 3 keskikokoinen ja 4 pikkukala.

Kalan kuivaaminen tunnetaan Lapissa kaikkialla ja se näyttää kuuluvan kantalappalaisiin taitoihin. Tavan tärkeyttä osottaa sekin, että kesäpaikoiksi l. -asunnoiksi valittiin Inarissa kaikkein kallioisimmat rannat, jotka paisteella kuumenivat pikimmin ja pilvekśellä säilyttivät lämpönsä kauimmin. Kalankuivaus tapahtuu keväällä ja kesällä ja perkkaus suoritetaan tätä varten parhaiten jo pyyntipäivänä, ett'eivät kalat pääsisi pehmenemään l. „siiltymään". Itä-Lapissa pikkukala, 15 cm:iä pienempi siianpoika ja muikku (māivaš, kuivana košk-kozzeš) halkaistaan vatsasta; hyvällä kuivaussäällä riittää, että pääsuoli vedetään pois kurkkuaukosta. Kalat pistetään suusta kiduskannen alitse hoikkiin lyhyisiin vartaihin, joiden nimi täysinäisenä on kiemardas, katokseen, „arttuun" tai kuivausvapeille; vähän isommat kalat (keiganas, kapana koskmaš) halkaistaan tav. oikealta kyljeltä ja ripustetaan vähän tukevampiin vartaisiin pyrstöpuolesta. Isommat kalat, siika ja hauki (kuivana ryednih, koskam) avataan vatsasta, selkäliha viilletään sisältä ran-

kaa pitkin halki, tehdäänpä joskus muutamia viistoleikkauksiakin; kala levitetään asettamalla sisäpuolelle sinka poikittain etueväin taa; pää katkaistaan ja keitetään (nim. siian). Kala pistetään vartaaseen pyrstöpäästä takaeväin kohdalta. Enontekiöllä ovat eri kokoisten siikain nimet: vatsaviilo, kylkiviilo, sapakka, selkäviilo ja suurin pyrstökäätty ja nämä nimet yleensä osottavat, miten minkin-kokoisia kaloja kuivattaessa käsitellään. — Ahvenet halkaistaan vatsasta läpi selän ja pujotetaan suun ja kiduskannen kautta $^1/_2$—1 metriä pitkiin vitsoihin (karga-piestak), jotka yhdistetään kaksittain latvapäästä; alipäät käännetään alinten kalain silmään, jotteivät kalat vitsasta putoaisi. Suolaa ei panna ahveniin, mutta kyllä siikoihin ja haukiin, ainakin suurempiin. Pikku haukea ei kuivata, vaan keitetään lampaille. Hauenpäitä pannaan (tav. 10 ja enemmänkin) yhteen vitsaan, joka käännetään renkaaksi ja kuivataan vapeen päässä tai puunoksalla. Kapana ne säilytetään vanhassa aitassa ja keitetään talvella lampaille hauteeksi. Mateet kuivataan perkkaamatta arttukatoksessa t. puunoksalla lammasten talvimuonaksi.

Kapakaloja kuivataan yleensä 2—3 viikkoa, jonka jälkeen ne irroitetaan vartaista ja säilytetään aitassa tai n. s. nilissä. Niitä nautitaan syksyllä ja kevätpuoleen, vähin talvellakin ja kesällä esim. matkoilla. Hauki syödään siltään, muita paahdetaan useimmiten vartaassa tai muuten tulen paisteessa ja kastetaan suolaveteen, jotta kala kävisi kuohkeammaksi. Ennen syötiin kuivaa kalaa leivän sijasta, vieläpä suolakalan seurassa. Kolttalaisille kelpaa kapa siltäänkin teen ohella; he paistavat sitä, varsinkin joll'ei se ole kyllin kuivanutta. Kuivaakalaa voidaan myös keittää tuoreen puutteessa. Matkoilla pidetään usein koko kimppua kapoja kantamuksen päällä riippumassa. — Myöskin Ruotsin-Lapissa kuivataan kalaa yleisesti [1].

Vanhoina aikoina olivat kuivat kalat tärkeätä kauppatavaraa. Niinpä 1790-luvulla mainitaan lappalaisten myöneen niitä joka vuosi markkinoilla, enimmästi haukea ja siikaa [2], ja Torniossa laivattiin kapakalaa vuosittain 5—6000 L# [3]. — Lapinveroissakin oli kuivalla kalalla huomattava osa. V. 1569 suoritti Inarissa jokainen perheen päämies verona m. m. 55 t. 80 kapahaukea. Koko Kemin-Lapista saatujen kapahaukien määrä oli samana vuonna 8 kippuntaa (3247 kpl.) [4]. V. 1663 mainitaan Iisalmella viimeisen kerran neljän lap-

palaisen verona 8 Lā kapahaukia. — Kuivatut siiat esiintyvät veroluetteloissa harvemmin; v. 1559 saatiin Tornion-Lapista niitä 1 Lā. [1]

S a v u s t u s. Ruotsinlappalaiset ovat osanneet savustaakin kalaa. Tästä tiedetään seuraavaa [2]: Tasaiselle maalle lyödään 4 puupatsasta (puolven juolkeh), joiden väli on pitkittäin 9—10 kyynärää, poikittain 3, ja korkeus 6 korttelista 2 kyynärään. Niiden varaan asetetaan riu'ut (puolvah) ja näiden päälle 3-kyynäräiset pyöreä-



Kuva 15. Taimenen suolaus. Patsjoki.

pintaiset vartaat (vardah), jotka on teroitettu molemmista päistä. Niihin ladotaan silmän ja kiduskannen alitse pistäen pientä kalaa, särkeä ja ahventa; isommat kalat halkaistaan. Varrasten alle sijoitetaan 2 salkoa, joilla kalojen asentoa voidaan muutella. Maahan tehdään tuli, kernaimmin kuivasta kuusesta, joka antaa kauniin ruskean värin; männystä lähtee ilkeä sivumaku ja koivu nokeaa. Muutamassa tunnissa voidaan täten valmistaa iso määrä kaloja. Savustus on miesten työtä. — Tämä valmistustapa on siinä määrin paikallinen, että on täysi syy olettaa, että se ei ole lappalaisilla omaperäinen [3].

Suolakala. Syksyllä aletaan kuivaussäiden loputtua suolata kaloja talven tarpeiksi, Koltan-Lapissa etenkin paastoruoaksi [1]; isompia taimenia käsitellään näin kesälläkin. Kalalta viilletään vatsa auki ja suolet poistetaan, samoin pää, joka keitetään; suolaa sirotellaan sisälle ja kalakerrosten päälle. Astiaan pannaan kansi ja painoksi kiviä. Tuoresuolaista kalaa keitetäänkin liotettuna, etenkin talvella. Suolataimenen nahkakin syödään, tav. paistettuna. Vähäsuolaista pikkusiikaa ja muikkua voidaan myös paahtaa vartaassa väliatriaksi. Suolakalan katsotaan valmistuvan 1—2 viikossa; usein käytetään kovin niukalti suolaa; vars. entis-aikoina oli niin laita. Tällaista „hapannutta“ l. „kesäytynyttä“ kalaa pitävät lappalaiset ja osittain suomalaisetkin parempana kuin tavallista suolakalaa ja monet Lapin virkamiehistäkin ovat siihen ihastuneita [2].

Inarissa oli tapana ennen, kun suoloja ei aina ollut saatavissa, syksyisin kerätä verestä kalaa perkattuna ropeihin. Silloin vierailta kysyttiin: „montako kalarovetta teillä on tehty?“ Kalat saivat hapatakin, mutta kelpasivat silti ravinnoksi. Vielä 70—80 vuotta sitten oli suola harvinaisuus. — Edelliseen voi verrata, mitä Ruotsinlappalaisista kerrotaan: „Kaikki lappalaiset, jotka tunturissa oleksivat, pyydystävät rautuja. Syksyllä Perttulin aikaan säilytetään niitä lippaissa, n. s. „kiisoissa“ suolaamatta; ne asetetaan rivittäin ja joka kerroksen väliin pannaan ohutta tuohta. Kiisan täytyttyä sen peitteeksi sidotaan nahkaa t. tuohta ja tätä kalaa täytyy nälässä syödä, vaikka se on voinut madottua ja pilautua kokonaan.“ [3] — Vielä nytkin on rautu ainoa kala, jota monet Norjan tunturilaiset viitsivät pyydystää; sitä saadaan parhaastaan keväällä, sularei'istä.

Jäädytetty kala. Vanhimmat Lapin kuvaajat kertovat kalaa jäädytettävän ja „kuivattavan“ pakkasessa ja sitten survottavan jauhoksi [4]. Kuivaamisella he tarkoittanevat, että kylmetettynä kalaa voitiin säilyttää pitkät ajat. Jäädytettyä, n. s. kapulasiikaa tehdään Inarissa (enimmästi vientiä varten). Tähän lienee saatu esikuva Jäämeren rannikolta, josta on jäädytettyä kalaa jo vanhastaan kuljetettu sisämaahan, myöskin Suomeen.

Mätiä (mæđem l. mejne, taimenen, siian ja harjuksen) keitetään kalan kera tai kootaan kuppiin, ropeeseen y. m s., usein eri kalojen sekaisin, pidetään suolassa jokseenkin vähän aikaa, esim.

yökausi, ja syödään aamulla leivän seurassa levitettynä sen päälle sormin tai lusikalla, Koltan-Lapissa myös teen ohella; täällä pidetään suolattua mätiä eväänäkin poronetsossa, pienessä leiriömäisessä tuohi-„kiikassa“. Hauen ja ahvenen mätiä leivotaan taikinaan; pikku puukupillisesta riittää mätiä 3—4 kakkuun. Mätiä survotaankin ennen suolaamista. Ruotsin-Lapissa sekoitetaan survottu mäti (vars. taimenen ja raudun) jauholla vellin ja m. s. valmistamiseksi[1]. Velliä tehtiin niinkin, että kalansuolilla sekoitettu mäti keitettiin sakeaksi; se syötiin lusikalla[2]. Hauen ja ahvenen mäti nautittiin varastoon panematta, mutta muiden kalojen, varsinkin särjen mätiä koottiin kesällä poronvatsaan, joka kuivattiin puunoksalla; talvella se paloiteltiin, pantiin veteen, sekoitettiin jauholla sekä tehtiin kamsuiksi tai keitettiin mätivelliksi, joka tuli voimakasta, vaikka mätiä olisi ollut „vain lusikallinen“ seassa[3].

Muita kalaruokia. N. s. mestoa (mæsto) valmistavat lappalaiset keittokalasta, joka ruoditaan, survotaan ja sekoitetaan tuoreiden muurainten l. hillojen kera (ennen kelpasivat tähän tarkoitukseen myöskin mustikat ja puolat[4]); tämä ruokalaji on tavallinen Koltassa ja kuului Inarissakin 30—40 vuotta sitten yleisesti kesäravintoon. Enontekiöllä nautitaan niinikään kernaasti muuraimia keittokalan ohella, mutta sekoittamatta. — Myöskin kuivaakalaa sekoitetaan kasvi- ja muilla aineilla; sitä voitiin survoa ja hämmentää jauhetun petun kanssa velliksi[5]. Monimutkaisimpaan keitokseen kuuluu vettä, jauhoja, survottua kapaa, mätiä ja kuivaa maitoa[6].

Kuolanlappalaiset tekevät karjalaisten ja venäläisten naapuriensa tavoin kalakukkojakin (kurnehk) taikinakuoresta, jonka sisään leivotaan pienempiä kaloja, mitä lajia tahansa; suolaa on mausteena. Kalakukko on parin vaaksan pituinen, yhden levyinen, suunnikkaan muotoinen ja paistetaan uunissa tai takkavalkealla. Sitä käytetään tav. matkaevääna.

Merikalat.

Lohen pyynti on tärkeä Jäämereen laskevissa joissa, kuten Ruijassa Alattion- (Alten) ja Tenojoessa (jonka toinen ranta suurimmalta osalta kuuluu Suomeen) ja Näytämönjoessa (Nejden) sekä Ve-

näjän-Lapissa Patsjokisuulla, Petsamon-, Tuuloma- ja Jokanganjoissa, monia pienempiä mainitsematta. Lohen valmistamisesta kertovat useat kirjoittajat. Tätä kalaa syödään osittain verekseltä keitettynä (jolloin mausteena voidaan käyttää suolaa ja ruoholaukkaa[1]), mutta enin osa suolataan tai kuivataan, joskus savustetaankin[2]. Varsinkin suolataan kevät- ja kesälohia[3]; kahtia halkaistuina ja huuhdottuina niitä pidetään muutamia päiviä vahvassa suolassa, jonka jälkeen ne ladotaan tammiastioihin ja suolaa kaadetaan joukkoon joka päivä; näin tehdään varsinkin myyntikalalle. — Kuivattaessa katkaistaan lohen pää ja runko halkaistaan useihin liuskoihin, jotka pyrstöpuolesta ovat toisissaan kiinni. Kala pannaan ilman suolaa[4] pyrstöstä kuivamaan taivas-alle tai huoneeseen, jossa tuuli käy vapaasti läpi, mutta jonne päivä ei paista[5]. Kapalohta syödään kesällä matkoilla tai milloin tuoretta kalaa ei saada; tällöin se ensin paistetaan maahan pistetyssä vartaassa[6]. Sitä syödään paljaaltaan[7] tai mausteeksi kastetaan kalan suolirasvaan[8], jopa nautitaan jauhon, leivän ja maidonkin seurassa[9]. Kuivalohi, joka on etupäässä laihaa syyskalaa, muodostaa tenolaisten tärkeimmän ravinnon riittäen huhti- t. toukokuuhun asti, jonka jälkeen varsinkin jauho tulee käytäntöön[10].

Tenojoesta arvioitiin 1700-luvulla saatavan vuosittain lohta 100 tynnyriä, toisinaan useampiakin satoja[11]; tynnyristä maksettiin jokisuulla Gullholmassa 30 taalaria vask. (tav. suolassa ja norjalaisissa tavaroissa). 1820-luvulla oli vuotuinen saalis 500—1500 tynnyriä (jokaista kalastajaa kohti 12—16 tynnyriä hyvinä vuosina, 3—5 huonoina), josta vain pienempi osa liikeni myytäväksi; hinta oli 8 riikintaalaria tynnyriltä, mutta vaihtokaupassa voitiin tyytyä vaikkapa 2 kannuun huonoa viinaa[12]. 1880—96 saatiin Norjanpuoleisesta osasta Tenoa keskimäärin 10,860 kg. lohta vuodessa; Suomenpuoleisesta osasta laskettiin v. 1905 pyydystettävän vuodessa n. 15,000 kg., josta kunkin lappalaisperheen osalle olisi tullut 250 kg.[13] Lohi oleskelee Tenojoessa kesäkuun alusta lokakuun loppuun; suurimpien kalojen painon mainitaan olleen ennen 2, joskus $2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{2}$:kin L㏔.[14] „Ylipäänsä ovat Jäämeren eli Tenojoen lohet suuria 5—25 kilon painoisia ja kuuluisia erinomaisesta lihavuudestaan sekä makuisuudestaan. Niillä on ollut hyvä maine jo vanhempinakin aikoina, niin että niitä esim. Kaarle IX:n käskystä v. 1607 kuljetettiin Tukhol-

maan saakka hovin tarpeiksi.“ [1] Kirkko ja hallitus rupesivat jo varhain vaatimaan lohikymmenyksiä Lapissa. 1562 kiellettiin kalan vaihto viinaan ja muuhun joutavaan ilman, että siitä suoritettiin veroa. Kristian IV määräsi sitä suoritettavaksi Näytämönjoesta, johon lappalaiset vastahakoisesti taipuivat. 1622 tuli asetus, etteivät talonpojat tai kaupustelijat saa ostaa ja myydä tuoretta tai kuivaakalaa suorittamatta siitä kymmenyksiä. 1646 lisättiin tämän koskevan kaikkia suurilla veneillä kalastavia. 1685 määrättiin kymmenyksistä $^1/_3$ kuninkaalle, $^1/_3$ kirkolle ja $^1/_3$ seudun papille [2].

Tenojoella pyydystää jokainen talo lohta erikseen, mutta Kuolan-Lapissa omistavat kyläkunnat yhteisesti kalastuspaikat joissa (myös Petsamon luostari on varhaisista ajoista keinotellut haltuunsa runsaasti pyyntipaikkoja) ja jakavat saaliin miesluvun mukaan; ne myöskin vuokraavat kalastusoikeuksiaan. Tuulomajoen könkäässä olevaan patoon on osuus, paitsi lähellä asuvilla Nuortijärveläisillä, myös 7 pnk. ylempänä Luton varrella asuvilla suoniskyläläisillä. Kuolavuonossa kuuluvat lohenpyyntipaikat (tonja) länsirannalla siirtolaisille, itärannalla lappalaisille; ne jaetaan perhekuntain kesken arvalla aina kolmen vuoden kuluttua. Täällä, samoinkuin muuallakin rannikolla, myydään pois kaikki isommat lohet, joita Kuolan kauppiaat ostelevat arkangelilaisten liikemiesten laskuun tuoreina ja jäähdytyslaitteissa kuljettavat määräpaikkaan laivoilla. Samoin on kesällä vakinaisia lohenostajia itärannalla, esim. Jokangassa. — Lappalaiset käyttävät omaan tarpeeseensa yleensä vain pienempiä lohia, „tintoja“, joita keitetään, ja laihaa syyskalaa, jota suolataan.

M u i t a m e r i k a l o j a. Rannikolla pyydystetään, paitsi lohta, luonnollisesti monia muitakin kaloja. Kalastukseen ottavat osaa meren äärellä kiinteästi asuvien lappalaisten ohella tunturilaisetkin, jotka tuotuaan porolaumansa kesäksi merenniemiin, onkivat vuonoista turskaa keittokalaksi. Tällä tavalla on vanhat juuret. V. 1750 mainitaan enontekiöläisten ja köyhempien kautokeinolaisten pyydystävän kesäisin kotitarpeikseen; jälkimäiset myivät turskaa norjalaisille, mutta saidan, josta he maksoivat kymmenykset ja sitäpaitsi 3 taalaria vask. kutakin kalastavaa henkilöä kohti, luovuttivat „meidän kauppiaillemme“. Tämä kalamäärä ei kuitenkaan ollut suuri, ainoastaan 100—150 L℔ vuosittain. Aviovaaran lappalaiset harjoittivat

kotitarvekalastusta maksamatta siitä kymmenyksiä, samoin jotkut utsjokelaisetkin[1]. 1820-luvulla vaihtoivat kalastavat porolappalaiset turskaa etupäässä jauhoihin[2]. Ruijan kauppiaat antoivat tav. 1 leiviskän jauhoja 6 leiviskästä tuoretta kalaa, mutta venäläisistä aluksista saatiin (esim. v. 1829) 1 L⊄ jauhoja 2 L⊄:stä kalaa[3]. Sittemmin on arkangelilaisten ostelijain kilpailu kautta aikojen vaikuttanut edullisesti kalastajain taloudelliseen asemaan. — Lappalaisille, jotka olivat Ruotsin alamaisia, taattiin Stettinin rauhassa v. 1570 oikeus käydä ja kalastaa merenrannikolla. Ajoittain näyttää heiltä kuitenkin vaaditun kymmenyksiä; niinpä Utsjoen lappalaiset valittivat v. 1704 maksuista, joita heidän tuli suorittaa kalastuksesta Norjan alueella[4]. Myöhäisiin aikoihin asti ei Utsjoen ja Inarin sekä n. s. yhteisalueen (fællesdistriktet, Varangissa) raja ollut tarkoin määrätty, vaan oli edellisten asukkailla oikeus tulla kesäksi Ruijan rannikolle ja harjoittaa siellä kalastusta sekä toisaalta Norjanlappalaisilla oikeus oleskella Suomen puolella. Tämä nautinta vahvistettiin Strömstadissa 21/IX (2/X) 1751. Kun yhteisalue v. 1826 jaettiin Venäjän ja Norjan välillä, jätettiin Suomenlappalaisten edut huomioonottamatta ja vihdoin tuli voimaan molemminpuolinen rajansulku, jolloin inarilaiset ja utsjokelaiset lopullisesti menettivät merikalastusoikeutensa.

Sisämaan lappalaisten kesäinen vuonopyynti ei yleensä riittänyt talvitarpeihin, vaan markkinamatkoilla ostettiin rannikolta lisäksi jäädytettyä merikalaa, turskaa, saitaa ja silliä[5]. Tällaista tuontia on jatkunut nykyiseen asti. Takavuosina tuotiin Ruijasta Utsjoelle merikalaa vuosittain n. 2000, Inariin n. 5000 kg., 15—20 p:n hinnasta kg:lta[6].

Merikalojen ruoaksi valmistamisesta lappalaisten keskuudessa on verrattain niukalti tietoja. — Kampela leikataan viilloiksi; mätiä levitetään leivälle ja leivotaan taikinaan[7]. Eräässä matkakuvauksessa kerrotaan, että kampela—„hervas (s. o. maukas) ruoka" otettiin padasta „mustuneeseen, mutta pestyyn" kaukaloon ja maksa erityisessä pikku pannussa keitettynä kuppiin. Maksasta oli vain pieniä paloja jäljellä, sillä enin osa oli sulanut heraksi ja käytettiin kastikkeena. Jos maksa on vanha ja eltautunut, käy se pahanmakuiseksi ja löyhkääväksi[8]. Pikku kampelat, jotka lohinuotassa saa-

daan, muodostavat keitettyinä suurelta osalta Kuolavuonon l. Kildinin lappalaisten kesämuonan. Jättiläiskampela l. „pallas“ on makeimpia merikaloja. Varankilaisilla kerrotaan olevan taikana ett'ei pallasta saa myydä samana päivänä, jona se on pyydystetty. Jos se syödään kotona, ei saa taittaa yhtään ruotoa. Pyydystäjän osaksi tulee kalan sydän [1]. — „Hyysä“ nimistä turskansukuista kalaa käsitellään seuraavasti: Tuoreen kalan vatsa täytetään ennen poisleikatulla maksalla ja kala paahdetaan varresta maahan pystytetyn kauhan varassa, jonka jälkeen vatsa avataan. Koska kala kypsyy ennenkuin maksa, pidetään valmiina kuumaa kiveä, joka painetaan vielä puoliraakaan maksaan. Jos maksa keitetään, hämmennetään sitä, kunnes se käy puuromaiseksi, ja sekoitetaan variksenmarjoilla [2]. — Turska keitetään tuoreeltaan tai kuivataan, jolloin sen pää katkaistaan, vatsa avataan ja suolitaan ja kala halkaistuna selästä ripustetaan vartaaseen pyrstöstä. — Haikalan mädistä tehdään kakkuseos. Liha on tuoreena huonoa, parempaa kuivattuna ja savustettuna [3]. Erään tiedon mukaan käytetään haista vain maksa, josta saadaan paljon traania. Varangin kalastajilla on taikana, että pyydystetyn hain pyrstöstä on leikattava pala ja viskattava rannalle. [4] — Omituinen oli seuraava ruokalaji: Kuivaa kalaa, päitä, ruotoja ja hylkeenrasvapaloja pidettiin jonkun aikaa hylkeenmahassa, jotta rasva paremmin imeytyi seokseen, ja tätä keitettiin kattilassa $1/2$ tuntia. Kalaa kastettiin syötäessä öljymäiseen rasvaan, jota muodostui hylkeenmahassa pidetystä talista [5]. — Traanin käytöstä kirjoitetaan: „Äidit antavat rintalapsilleen traanissa kasteltuja purupaloja, joihin lapset tottuvat paremmin kuin voihin. Kuitenkin väite, että lappalaiset syödessään joisivat tätä öljyä ja että vaimot synnytyksen jälkeen sitä paljon nauttisivat, on väärä. Ainoastaan vähän ennen synnytystä voidaan sitä hiukkasen juoda, kun luullaan kivun täten lieventyvän.“ [6] Joka tapauksessa on ruoanvalmistuksessa traania käytetty, koskapa inarilaisetkin perheenisät toivat Ruijasta sitä vuosittain ankkurillisen elintarpeikseen [7].

IV. Kasvikset.

Lihalla ja kalalla on lappalaisten taloudessa vieläkin valta-asema, joskin he monin paikoin ottavat talteen kaikkia syömäkelpoisia kasvikunnan tuotteita ja ostavat sellaista, mitä oma karu maa ei kasvata.

Pettu ja mahla.

Männynkuori (bæce-garra) korvasi muinoin leivänkäytön Kemin-Lapissa ja Ruotsin metsälappalaisten keskuudessa; vielä myöhäisinä aikoina se oli Inarissa ja on Venäjän-Lapissa vieläkin yleinen ravintoaine jauhojen ohella [1].

Pettuun tarvittavat männyt on kuorittava („niloitettava") jo kevätkesällä [2], Koltassa tarkemmin ennen Pietarinpäivää (vanhaa lukua) ja tämän suorittavat nykyään yksinomaan naiset, kuten sitä seuraavatkin toimet. Työaseet ovat sarvinen talttamainen „vuotkin", jolla kuori halkaistaan, ja kirves, jolla kuori päistä rajoitetaan ympäri puun; irroitus tapahtuu vuotkimella. Pettupuuksi kelpaa n. s. sađgen, siro oksaton mänty, josta kuori otetaan kolmella lailla [3]. Ensimmäinen on se, että n. käsivarren paksuinen puu hakataan sääreen korkeudelta poikki, ja latva katkaistaan, niin että käytettävä osa jää 2—2,5 m. pitkäksi. Tämän kappaleen tyvipää nostetaan kannon varaan ja kuori halkaistaan vuotkimen terävällä syrjällä ja irroitetaan sysimällä terää sivuille „nila"-kerroksen ja puun väliin; levyt ovat milloin pienempiä, käsivarren pituisia, vaaksan levyisiä, milloin metrin pituisia ja kyynäsvarren levyisiä. Kerralla kaadetaan ja kuoritaan 3—4 puuta. — Toinen tapa on se, että puun (edellisiä paksumman, reidenvahvuisesta eteenpäin) kuori halkaistaan 1—1,2:n

metrin pituudelta miltei maarajasta; se otetaan, jos mahdollista, yhtenä levynä. Kirveellä rajoitetaan „koskut“ ylhäältä ja alhaalta, muu työ suoritetaan vuotkimella jokseenkin lyhyessä ajassa, esim. 5 minuutissa. Näitä puita (maddagas) kuoritaan kerralla 6—10 kpl.; ne saavat jäädä pystyyn ja hongistua. — Inarissa tunnettiin kolmaskin niloitustapa. Jos nim. kuorenlähdön 1. nilan aika oli ohitse, katkaistiin mäntypölkky ja kuori irroitettiin pieninä liuskoina. Talvella tuotiin ranka sisälle (metsässä hirsivalkean ääreen [1]) sulamaan ja kuorittiin veitsellä tai tylsällä puukkojungella. — Metsässä kiskotut kuoret viedään asuntoon ja paksusta pehmeästä parkkikerroksesta, „kuolmuksesta“, erotetaan varsinainen ohut mäihäinen pinta-aines tav. kuorenkokoisina levyinä, joita vähässä määrin maistellaan myös tuoreeltaan, vieläpä metsässäkin. Tällöin asetetaan kuori lappeelleen, kaarnapuoli alaspäin, vasemmalle käsivarrelle kiinnipitäen sormilla toisesta päästä ja jälsi kaavitaan veitsellä suoraan suuhun. Tuvassa pettukelmun kiskominen suoritetaan latteakärkisellä pienellä sarvisella „kuloimella“, joka naisilla on usein vyössä riippumassa. Pettuliuskoja kuivataan tuvan orrella varrasten päällä, vuorokausi t. kaksi [2]. Sitten ne paahdetaan pienellä pajuhiilivalkealla ruskeiksi, mihin kuluu 5—10 minuuttia. Nyt seuraa viimeinen toimi, survonta, joka suoritetaan 2-teräisellä, sarvisella, puuvartisella petkelellä. Hienontaminen tapahtuu porontaljan kesipuolen päällä [3]. Survoja poimuttaa jonkinlaisen syvennyksen sen keskeen, taittelee levyt ensin pienemmiksi kappaleiksi ja alkaa sitten molemmin käsin niitä petkelellä musertaa, tuontuostakin kooten surveet yhteen kasaan. Kun pettu on jauhettu n. kaurasuurimoiden kokoisiksi siruiksi, pannaan ne tyhjään jauhosäkkiin ja säilytetään aitassa. Puoli säkillistä, painoltaan „viekko“ (17 kg.) tai pari, riittää nykyään vuodeksi



Kuva 16. Petun niloitus vuotkimella. Inari.

tavalliselle väelle. Ennen säilytettiin pettua isossa tuohilieriössä, „käyläkässä".

Pettua sekoitetaan usein joku pivollinen liha- ja kalakeittoon, mutta enimmästi puuromaiseen seokseen, jota isossa kupissa laitetaan „petturyyneistä" ja kalanrasvasta[1]; nyttemmin pannaan kuitenkin lisäksi yleisesti ruisjauhojakin, usein enemmän kuin pettua. Keväällä voidaan Koltassa kalanrasvan sijasta käyttää hanhen ja



Kuva 17. Petun survonta. Inari.

joutsenen rasvaa, talvella poron. Tätä ruokalajia syödään illalliseksi jopa kolmasti viikossa ennen keittoa, ei kuitenkaan juuri outojen vieraiden läsnäollessa. Samantapainen oli inarilaisten rasvapettu: surveita ja hiukan ruisjauhoja sekoitettiin ropeessa rasvaiseen kalaliemeen ja lisäksi pantiin kalanrasvaa. Sitä valmistettiin illalla kalamiesten tultua ja syötiin keiton päälle. Täällä tehtiin myös pettukakkuja tuoreesta tai kuivasta petusta, johon ruisjauhoa pantiin lisäksi; taikina vatkattiin pahkakupissa, leivottiin rieskaksi ja paistettiin. Pettuleipää tehtiin Ruotsin-Lapissakin[2]. Soos oli Inarissa sakean seoksen nimi, joka valmistettiin pettusurveista sekä osaksi jauhoista ja siianmädistä; sitä syötiin lusikalla[3]. Samanta-

painen oli n. s. rahts, johon kuului pettua, mätiä, ehkä poronmaitoakin. Tärkein kaikista oli Itä-Lapissa pettuvelli, jota nautittiin illalliseksi kautta vuoden, kuitenkin vähemmässä määrin kesällä, kun kalaa oli runsaasti. Puuttomille seuduille lähdettäessä vietiin mukana ruoaksi suuret kimput männynkuorta. Velliveteen pantiin höystöksi lihaa tai kalaa (tuoretta t. kuivaa) $^1/_4$—$^1/_6$ pettusurveiden määrästä. Kuivasta lihasta valittiin siihen rasvaisia osia ja jalkoja, joista lähti enemmän „mehua". Jos käytettiin kalaa, sai se pehmetä niin, että ruodot irtautuivat, jonka jälkeen se survottiin lusikalla tai kauhalla, sekoitettiin pettuun ja keitettiin uudelleen (joskus kypsennettiin kala ja pettu eri padoissa). Kun täten valmistunut seos oli ollut hetkisen tulella, kelpasi se syötäväksi. Toinenkin keittämistapa tunnettiin: „Isoiksi kappaleiksi leikattua kalaa pannaan pataan ja otetaan siitä kypsyneenä, jonka jälkeen liemeen sekoitetaan pettua leikattuna hienoksi kuin piipputupakki. Tämän keittämiseen kuluu pitkä aika, joll'aikaa kala syödään. Velliin sekoitetaan myös jauhoja parkin pehmettyä, varojen mukaan. Se on ohuen puuron vahvuista ja maistuu vahvasti pihkalta, mutta sitä syödään valtavia annoksia. Kesällä, kun kalaa on runsaasti, tulee velli vähemmän kysymykseen ja kalaliemi juodaan silloin erikseen. — Rasvaakin pannaan velliin, sekoitettuna ensin veteen, jotta se paremmin sulautuisi vellin aineksiin. Toisinaan lisätään myös puoloja, hilloja (muuraimia), mustikoita ja variksenmarjoja, joita Inarissa ja Utsjoella kerätään huomattavia määriä talven tarpeiksi." [1] — Edelleen pettua ja kuivattuja siianpoikia survottiin yhteen ja keitettiin liemessä. Ruotsin-Lapissa sekoitettiin hienonnettua pettua maitoonkin [2].

Itälappalaisten petusta on annettu kiittäviä arvosteluja. „Tämä ruoka näkyy inarilaiselle, jonka ravinto on usein hapannutta lihaainetta, olevan sangen terveellinen keripukkia ja lapamatoja vastaan, jotka häntä talvella usein vaivaavat. Että pettu on ravitsevaa, todistaa se, että mies, joka on tätä velliä syönyt kelpo annoksen, kestää enemmättä ravinnotta koko vuorokauden mitä ankarimmilla matkoilla ja hiihdännässä. Ja kun minulla on toisinaan ollut inarilaisia renkeinä, ovat he siitä huolimatta, että minä olen antanut heille hyvää ja tuoretta ruokaa, valittaneet voivansa pahoin, elleivät

saa joskus pettuvelliä, tuota kansallisruokaansa.“ [1] Vielä nytkin pitävät vanhemmat lappalaiset pettua erittäin terveellisenä ravintona ja katsovat juuri sen ansioksi, että entispolvi oli niin karaistua tauteja vastaan.

Ruotsin-Lapissa valmistettiin pettua myös aivan erikoisella tavalla nautittavaksi, josta kerrotaan: „Etenkin keväällä kuoritaan meheviä suuria mäntyjä, kernaimmin tyvestä tai juuresta. Kuorittu osa on hienon palttinan tapaista ja kuivataan auringon paisteessa vartailla, sitten hienonnetaan ja pannaan isoon tuokkoseen hyvin käärittynä ja kaivetaan maakuoppaan, joka täytetään mullalla ja turpeella. Päälle viritetään hirsituli, jonka annetaan palaa päiväkausi, jonka jälkeen rove avataan. Pettu on tällöin tullut punaiseksi ja makeaksi. Sitä kutsutaan sautopetzi'ksi ja se on kuusilappalaisten kesken hyvin tavallinen. Sitä syödään tavallaan konvehtina.“ [2]

Kuusenpihkaa (njičos), joskus männynkin, pureskellaan suussa jonkinlaisena nautintoaineena sitkeäksi, punertavaksi möykyksi; sekä lapset että täysikasvuiset tekevät niin osassa Ruotsin-Lappia [3]. — Tämän tavan tuntevat poikaset paikoin Suomessakin, esim. Keski-Pohjanmaalla.

Mahla (mailhe). Ennen vanhaan koottiin sekä Koltassa että Inarissa suuret määrät koivun mahlaa. Kun talvella hakattiin koivuja, koverrettiin kannonpäihin syvennys, johon keväällä nousi mahlaa. Tätä käytiin vähäväliä ammentamassa pikku kauhalla isompaan astiaan. Kasvavasta koivusta otettiin mahlaa siten, että tehtiin tuoheen veitsellä piiru hiukan vinoon ylhäältä alaspäin ja sen alipäähän lyhyt poikkiviiru, johon sovitettiin suippokärkinen tuohikieli. Tätä myöten mahla valui maassa olevaan astiaan, isoon sankaropeeseen tai kattilaan. Kolmesta koivusta sai päivässä kattilantäyden. Jos koivunrunkoja oli useita yhdessä juurakossa, tehtiin kielekset pitemmiksi ja sovitettiin niin, että mahla tippui samaan astiaan. Mahlankeruu kesti huhtikuun lopulta kesäkuun keskivaiheille (runsaimmin sai lämpimällä säällä, paksusta puusta), jolloin piiru pyrki homehtumaan ja muurahaisia alkoi nousta koivuun. Mahlan valutus oli naisten ja lasten tehtävänä; kun mummot keväisen kelirikon jälkeen kohtasivat toisiaan, oli heillä ensimäinen kysymys: „kuinka teillä koivunmahla vuotaa?“ Mahlaa käytettiin alussa sär-

pimenä, vieläpä tilapäisesti metsällä oltaessakin, kuten vielä nytkin, mutta Inarissa se sai kehittyneemmän käyttömuodon, kun siitä alettiin keittää velliä ja puuroa ruisjauholla suurustaen; kiehauttipa joku siitä kahvinkin, joka tuli ylen maukas[1]. Nykyään ei mahlaa enää kerätä näin runsaasti. Porolappalaiset, jotka kevätpuoleen, mahlakauden alkaessa, siirtyvät laumoineen vähämetsäisille ja puuttomille tuntureille, ovat koivunmahlaa vain vähissä määrin käyttäneet hyväkseen. Paitsi mahlaa, syötiin myös koivun mäihää, jota paljastetun puun kyljestä veitsellä suuhun kaavittiin[2].

Ruohot, marjat y. m. s.

Tunturiseudussa on väinönputki (angelica archangelica, lp. boska t. rasse 'ruoho', olbmu rasse 'ihmisen r.'), jota paikoin vars. lähteiden ympärillä kasvaa hyvin runsaasti saavuttaen jopa $1^1/_2$ kyynärän korkeuden[3], kaikkialla[4] halukkaasti kerättävä kasvi. Putken varsia (2-vuotisia) kootaan ennen kukkimista[5]; ne katkaistaan tyvestä, lehdet karsitaan, kuori kiskotaan pois ja sisus voidaan syödä paikalla[6] tai tuodaan kotiin. „Kun tytöt ja pojat heinäkuussa harhailevat poroineen laitumilla tunturissa ja aamulla tai illalla ajavat lauman kotiin, on heillä mekot täynnä kuorittua putkea, jota he jakavat perheelle, joka suurella halulla syö ne.“ [7]

Putkea kuivattiinkin pitkiin suikaleihin leikattuna joko ulkona tai kodassa[8]. Sitä säilytettiin talviherkuksi ja nuoret tarjosivat sitä toisilleen kohteliaisuuden osotuksena. Talvella syötiin myös putkennuppuja[9].

Hiilillä paahtamalla valmistetaan kuorittua putkea Ruotsin-Lapissa syötäväksi[10]. Onpa sitä paikoin säilytetty suolaamallakin[11] suuret määrät.

Yksivuotista putkea (fadno) ja kaksivuotisen kasvin kukkalapakoita[12], jotka kerätään nuppuina ennen kukkimista, hienonnetaan ja sekoitetaan talviruoaksi (kombo, gompa)[13] poronvatsassa säilytettävään maitoon. Kukkalapakoita sanotaan keitetyn päiväkauden verran juustoherassa, kunnes se tuli veripunaiseksi. Sitä säilytettiin niinikään talveksi ja käytettiin lääkkeenäkin, kuten myös kuivanutta vartta ja juurta; maistui karvaalta[14]. Paikoin gompa-maito

saa käydä, jonka jälkeen se kaadetaan tynnyriin ja syödään talvella maidon kera[1]; osaksi sitä nautitaan heti valmistuneenakin. Kasviaines tekee maidon hyvin ravitsevaksi ja terveelliseksi; se suojelee myös tarttuvilta taudeilta, niin uskotaan. — Enontekiöllä koottiin myöskin nuoria putkenlehtiä, jotka keitettiin, hienosti suolattiin, puserrettiin vedestä, leikattiin pieniksi kappaleiksi ja sekoitettiin maitoon. Tätä voitiin säilyttää kevääksi ankkurissa, joka upotettiin lähteeseen tiiviisti suljettuna[2]. — Verivelliinkin on fadno-maitoa talvella käytetty[3]. Muista putken valmistustavoista mainittakoon edelleen kalanrasvassa tai (tämän puutteessa) voissa keittäminen[4].

Väinönputken juurta (urtas) pureskeltiin „inkiväärin tavoin" matkoilla ja kirkossa sekä kulkutaudin liikkuessa[5].

Maitoon sekoitettavista ruohoista on edelleen tärkeä suolaheinä l. juomu (rumex acetosa ja acetosella, lp. juobmo); sitä kasvaa vain vähän tunturimaissa, mutta metsälappalaisten asuinaloilla hyvin runsaasti, ja näillä on aikaa enemmän sen keräämiseen[6]. Juomun lehtiä kootaan joukottain[7], pannaan vaskiastiaan[8], 1/3 vettä kaadetaan sekaan ja seos keitetään siirappimaiseksi velliksi panemalla uusia lehtiä lisää ja hämmentäen keitosta koko ajan puikolla, etteivät lehdet tarttuisi toisiinsa eivätkä palaisi pohjaan. 6—7 tunnin perästä keitos on valmis, nostetaan jäähtymään ja sekoitetaan poronmaitoon[9]; tämä kaadetaan poronvatsaan t. puuastiaan, jossa se saa seista. Varastoa ei tyhjennetä koskaan täydellisesti, vaan uusitaan alinomaa, jotta sitä olisi koko kesän kuluessa saatavilla. Seos saa jonkun ajan kuluttua miellyttävän hapahkon maun, joka on lievempi ja erilainen kuin tuoreen kasvin. Sekaan pannaan usein angelicaa ja mulgediumia[10]. Ruotsin-lappalaiset tallettivat juomumaitoa jokavuotisen muuttotiensä varteen aittoihin ja uutistaloihin[11].

Suolaheinää keitetään myös omassa mehussaan ja sekoitetaan salmaksessa kuivattavaan kahvimaitoon, josta siten tulee „lämmittävämpi"[12]. Enontekiöllä sekoitettiin hakattuja lehtiä myöskin piimään[13]. — Jauhon puutteessa keitettiin kesällä sakeata seosta juomuista, jotka leikattiin hienoksi kuin tupakki, ei kuitenkaan alkukesästä, jolloin kasvi on hauras eikä kaipaa hienontamista[14].

Suolaheinällä oli ennen vanhaan lappalaisten taloudessa sellainen merkitys, että jokavuotiset muuttoretket olivat osittain sen kas-

vupaikoista riippuvia; niinpä Jukkasjärven, Enontekiön, Kautokeinon ja Aviovaaran lappalaiset ilmoittivat v. 1750, että juomun runsaus merenrannikolla oli yhtenä niistä syistä, joiden takia he kesäksi siirtyivät rantamaahan [1].

Myöskin haproa (oxyria digyna, lp. æbro), jonka lehdet ovat suolanmakuisia, kuten edellisenkin, on käytetty ruohomaidon tekoon; Luulajan-Lapissa sitä koottiin suuret määrät ja sekoitettiin muiden kasvisten kanssa [2].

Sinivalvattia (mulgedium, lp. jærja) käytettiin juomun mukana; se poimittiin nuorina vesoina, hakattiin hienoksi ja liotettiin vedessä karvaan maun haihduttamiseksi. Hakkelus sekoitettiin poronmaitoon, jonka annettiin käydä [3]. Toinen tapa oli se, että varsi taitettiin ennen kukkimista, kuorittiin [4] ja sisus syötiin; joskus varsi paahdettiin kuorimatta ennen nauttimista [5].

Ukonhatusta (aconitum septentrionale, lp. Ettja grase) tehtiin joskus ruohomaitoa l. komboa [6]; samoin poimulehdestä (alchemilla vulgaris, lp. duorrak, tuorek) [7].

Enontekiöllä on myös keskenkasvuisia herukan (ribes, lp. jierek) ja horsman (epilobium angustifolium, lp. foarbma) [8] lehtiä koottu ja edellisten tavoin keitettyinä sekä hakattuina pantu poronmaitoon. Gompaa mainitaan tehtävän edelleen dursien'ista (eräs sedum-laji), joka valmistetaan kuten mulgedium ja juomu [9].

Ruoholaukalla (allium schœnoprasum), jota kasvaa varsinkin rannikolla, maustetaan lohikeittoa [10]. Kuirimokin (cochlearia arctica), jota tavataan samanlaisilla paikoilla, mainitaan ruokakasvien joukossa, mutta sen valmistustavasta ei ole tietoa [11]. — Inarissa on käytetty joskus ravinnoksi rydin (calamagrostis phragmitoides, lp. ruahu) kuorittua juurta tuoreeltaan; tätä heinää kasvaa Inarijärven itäpäässä. — Kallio-imarretta (polypodium vulgare, lp. pakte-grase) syötiin siltään, kuorittuna [12].

Sieniä (lp. guobar) ottavat kolttalaiset talteen ja panevat pataan kalakeiton sekaan kiehumaan. Tähän tarkotukseen kootaan etenkin lehmänsieniä loppukesällä; ne perkataan ja paloitellaan ja juuri katkaistaan pois. Joskus sieniä keitetään yksistäänkin suolan kera ja syödään siltään; tälle ravinnolle on arvatenkin opittu karjalaisten ja venäläisten naapurien esimerkistä.

Merilevää (fucus, lp. dæbbo) sanotaan rannikolla nautittavan; niin tekevät varsinkin poikaset. Tätä kasvia ajavat aallot rannalle. Nälkävuosina on sitä yleisemminkin käytetty [1].

Jäkälästä (lp. jægel) mainitaan Ruotsin-Lapissa tehdyn leipää, samoin männyn ja kuusen mustasta naavasta l. luposta (lp. jævja) [2]. Enontekiölläkin ovat köyhät henkilöt valmistaneet leipää survotuista jäkälän latvoista; taikinaan sekoitettiin oikeita jauhoja ainakin kolmannes. — Islanninjäkälääkin (sarvan viste) syötiin hätäaikana. Sitä voitiin myöskin jauhaa ja panna makkaraan [3].

Marjat (muörjek). Loppukesällä lisääntyy kasvisten käyttö, kun marjat kypsyvät. Niitä poimitaan ja syödään sekä paljaaltaan että jonkinverran jalostettuina. Poiminta-astiana on tav. sankarove. Muuraimia l. hilloja pannaan puukuppiin, sekaan vähän ruodittua kalaa (kernaimmin siikaa) ja kalanrasvaa pullosta. Nämä ainekset survotaan kapustalla tai puupakilla [4]. Marjoja syödään myös lusikalla tuokkosesta keittokalan seurassa [5]. Koltassa voidaan kalakeittoa syötäessä ja teetä juotaessa kaataa teetä kuppiin, sekaan hilloja, suolaa, sokeria ja kalaa; seos syödään lusikalla. Marjoja sekoitetaan myös huttuun, joka kauraryyneistä on keitetty lihaliemeen. Inarissa ja Enontekiöllä varistellaan muuraimia niinikään velliin tai puuroon. Talveksi kolttalaiset säilyttävät näitä marjoja keittämällä niitä (n. $^1/_2$ tuntia) padassa, jossa on $^1/_3$ vettä. Keitos kaadetaan puuastiaan, ankkuriin, joka tapilla suljetaan. Keittohilloja syödään talvella paljaaltaan tai sekoitetaan niihin puukupissa sokeria ja runsaasti talkkunuksia; nautitaan kylmiltään sunnuntaiaamuina. — Jällivaaran metsälappalaiset säilyttivät hilloja suurissa kannellisissa puukaukaloissa, joihin pantiin marjoja $^2/_3$ astian tilavuudesta, jotta sinne jäi ilmaa eikä syntynyt käymistä [6]. Hilloja nautittiin myöskin maidossa, joko keitettyinä [7] tai tuoreina [8]; samoin niitä sekoitettiin pöntöissä ja vatsoissa säilytettävään talvimaitoon [9].

Hilloilla on edelleen merkitystä kauppatavarana. J. Fellman mainitsee inarilaisten kokoavan isohkoja määriä mainittuja marjoja vaihtovälineeksi tehdäkseen kauppaa esim. tunturilaisten kanssa. $^1/_2$ tynnyriä hilloja oli arvoltaan 3 riikintaalaria. Nykyäänkin poimivat

köyhät inarilaiset sekä rantalappalaiset Norjassa, vieläpä Muurmannissakin hilloja myyntiä varten.

Mustikoita ja juolojakin käytetään siten, että niitä kokonaisina pannaan joku kourallinen liha- t. kalaliemeen, kun tämä on tuotu esiin (enemmän kuin jauhosuurusta, suhteessa 3 : 2). Talveksi niitä kootaan Koltassa keittämättä isoon tuohilieriöön (jonka suulle neulotaan säkkikappale), säkkiin t. puulaatikkoon. Marjat syödään tav. paljaaltaan. Jotkut keittävätkin niitä talveksi pulloihin ja maustavat niillä huttua. Ruotsin-Lapissa mustikoita sekoitettiin talvimaitoon tai syötiin verekseltään maidossa; juolukoita ei koottu [1].

Puolukkaa käytetään samoin kuin edellisiä. Joskus sitä survotaan; talvella syödään siltään, sokeritta. Yleensä ei puoloja kuitenkaan paljon kerätä talveksi, siitäkään syystä, etteivät ne kaikkina vuosina ehdi kypsyä. — Ruotsin-Lapissa sekoitettiin puolojakin maitoon [2].

V a r i k s e n m a r j a a l. kaarnikkaa, joka Lapissa on isompi ja mehevämpi sekä verrattomasti yleisempi kuin etelässä, nautitaan samaan tapaan kuin edellisiä. Monin paikoin nimitetään variksenmarjaa vain „marjaksi" (muörje). Kolttalaiset keräävät sitä talveksi paljon, 2—3 puutaakin perhettä kohti, suorittaen poiminnan ennenkuin marjat ovat aivan pehmeitä; ne säilyvät kylmettyneinä hyvin (keväällä lumen altakin paljastuneita marjoja voi nauttia). Talvisin pannaan variksenmarjoja lihaliemestä keitettyyn velliin. Inarilainen, joka poimii enimmät marjat Perttulin jälkeen, käyttää niitä samoin jauhovelliin, isolle väelle esim. litran kerrallaan; ne pannaan kylmiltään velliin syömään ruvettaessa. Samoin sekoitetaan niitä puuroon. Inarilainen puheenparsi sanoo: „variksenmarjaa älä survo, ettei äitisi sokeneisi", mikä sitten lienee syynä moiseen uskomukseen. — Koltassa edelleen kaadetaan kuppiin marjain päälle sulatettua poronrasvaa, sisuskuuta, ja syödään siltään. Tämäntapaista tiedetään muualtakin. „Syksyllä kootaan puolikypsiä puolukoita ja variksenmarjoja, jotka keitettyinä vähän kuivanlihan ja rasvan seurassa muodostavat lappalaisen mielestä oivan sopan." [3] — Utsjoella sekoitettiin variksenmarjoja ja juoloja viiliinkin [4]. Maitoon eivät kalastajalappalaiset ole variksenmarjoja käyttäneet, vaan kyllä tunturilaiset. Niitä kerrotaan säilytettävän talveksi maitopöntössä tai kuivatussa

lampaanvatsassa, jossa on puoleksi marjoja, puoleksi poronmaitoa. Maittavaa on sekoittaa variksenmarja-poronmaitoa tuoreeseen lehmänmaitoon[1].

Pihlajanmarjojakin käytettiin Ruotsin-Lapissa kombomaitoon. Toiset kuivasivat niitä[2].

Lopuksi mainittakoon, että inarilaiset höystivät kaikenlaisilla marjoilla pettuvelliänsä.

Viljelyskasvit.

Jauhot (jafho) ovat Lapissa olleet tunnetut muutamissa seuduissa ainakin n. 300 vuotta, joskin niiden käyttö on pitkät ajat ollut varsin vähäistä[3]. Inarissa ja Koltassa ne ovat säännöllisemmin kuuluneet ruokatalouteen vasta 60—70 vuotta[4]. Vielä n. 50 vuotta sitten pidettiin koko pomona miestä, joka Ruijan kalastuksesta palattuaan saattoi tuoda mukanaan jauhosäkin tai puolen. Jauhoja käytettiin pitkät ajat hyvin säästeliäästi ja nytkin niiden kulutus on verrattomasti pienempi kuin naapureina asuvien maanviljelijä- ja karjanhoitaja-kansallisuuksien keskuudessa[5]. Ensiksi lienee jauhoruo'ista tullut käytäntöön velli. Vellivetenä oli Inarissa aluksi (ainakin kevätkesällä) koivunmahla (määli), jonka nimi yleistettiin vellillekin. Myöhemmin tuli vesi mahlan sijaan; nyt on laita yksinomaan niin. Jauhoja pannaan keitokseen muutamia kourallisia ja hämmennetään härkkimellä, joukkoon lisätään hiukan poronpintaa ja suolaa. Velliä nautitaan päiväatriana, etenkin kevätpuoleen, ja Koltassa paastoina. — Samantapainen on kolttalaisten vellij, johon edellisten ainesten lisäksi tulee laihaa poronlihaa t. tuoretta kalaa; tämäkin on kevätruokaa. Samaa tiedetään Ruotsin-Lapistakin: „Paitsi leipään, käytetään jauhoja miltei ainoastaan velliin, johon sekoitetaan lihaa, rasvaa y. m. Myös maitoa ja juustopaloja pannaan paikoin höystöksi.“[6] „Joka toinen ilta syödään keittoa, joka toinen velliä“ (arvattavasti edellämainittuun tapaan eläinkunnasta saatavilla aineilla maustaen)[7]. — Ruotsin-Lapissa ja Inarissa tehdään joskus myös jauhopuuroa tavalliseen laatuun, sillä erotuksella, että sekaan pannaan tuota välttämätöntä porontalia[8]. Tämäntapaista on jauhonkäyttö myös veriruokien suurustamisessa, josta edellä on kerrottu.

Kolttalaiset keittävät puuroa l. huttua vedestä ja litistetyistä kauraryyneistä (joita kutsutaan myös pettusuurimoiksi, koska ne kooltaan ja näöltään muistuttavat näitä), etenkin paaston aikaan, mutta silloin tällöin muulloinkin, ympäri vuoden. Höysteenä käytetään tällöin kernaimmin kalanrasvaa, talvella sen puutteessa poronkin. Ellei rasvaa satu olemaan ensinkään, korvataan se sokerilla. Puuro tyhjennetään kaukaloon ja syödään lusikoilla. Myöskin Inarissa keitetään joskus kaurapuuroa, jota talilla höystetään. Kolttalaiset tekevät edelleen puuroa riissi- ja hirssiryyneistä. Puuro voidaan tehdä myös lihaliemeen. Kattilaan pannaan usein lisäksi poronliha- t. talikappale ja sen kypsyttyä lisätään puuroainekset. Liha kaivetaan puuron seasta vasta tätä syötäessä ja nautitaan sekin. Kalaliemi kelpaa varsinkin hirssipuuroon. Sitä syödään enimmästi paastona suolakalan päälle. Huttuun voidaan panna marjojakin, esim. muuraimia.



Kuva 18. Kakun paistaminen „lapintakassa".

Leipää (laibbe) on Lapissa valmistettu ensin happamattomaksi kakuksi ja niin tehdään enimmäkseen vielä nytkin. Puukuppiin t. -kaukaloon kaadetaan vettä, johon sekoitetaan muutamia kourallisia jauhoa. Taikinaa vatkataan kymmenkunta minuuttia ja muovataan lopulliseen muotoonsa (kakku on läpimitaltaan 30—40 cm, n. $^3/_4$ cm:n paksuinen, Ruotsin-Lapissa 5—6 tuumaa leveä, $^1/_2$ t. paksu [1]) laudan tai pöytäpahaisen päällä; Koltanvaimo pusertelee sitä vielä kainalossaan, sanotaanpa leipomisen tapahtuneen ennen vanhaan paljaan reidenkin päällä. Paistaminen suoritetaan takassa vinoon asetetulla laakakivellä tai laudanpätkällä (kodassa myös liesikivellä) ja kestää tav. ainoastaan neljännestunnin. Taikina ei usein-

kaan ehdi kypsyä kuin pinnalta, vaikka kakkua käännetään toiselle kyljelleenkin [1]. — Toinenkin omituinen paistamistapa mainitaan: Happamattomasta taikinasta tehdään paksu kakku, jonka toista puolta paistetaan tulella. Kun kuori syntyy, irroitetaan se ja kakkua paistetaan uudelleen; uusi kuorikerros irroitetaan ja näin tehdään jopa 10 kertaa ja useammin. Hiilillkin voidaan kakkua paistaa [2].



Kuva 19. Leivän paisto ulkouunissa. Koltan-Lappi.

Kakkua leivotaan joka päivä 1—2, isossa perheessä aina 5:kin kpl., juuri vähää ennen syöntiä [3]. Tällöin kakku usein kostutetaan pinnalta, jotta se kävisi kuohkeammaksi [4], taitetaan kahtia ja pannaan esiin jollekin alustalle, jossa siitä sitten taitetaan tav. suupala kerrallaan. Kolttalainen emäntä panee kakun toisinaan likoamaan tulella olevaan kalakeittoon; se syödään kalan seurassa. Joskus nautitaan leivän ohella poronvoitakin [5]. Paikoin syödään voileipää ennen tai jälkeen lihakeiton, mutt'ei sen aikana [6].

Edellä on mainittu aivo-, veri-, muna- ja mätikakuista [7].

Ennen vanhaan mainitaan lappalaisten ostaneen viljaa valmiiksi leivottuna[1]. Myös pirkkalaiset näkyvät myöneen leipää heille[2]. Paikoitellen he leivottavat jauhojansa nytkin, suurissa erin talokkaiden naisilla, jopa koko vuoden varastoksi, jota aitassa säilytetään; niin esim. luoteis-osassa Enontekiötä. Varsinaista leipää, meikäläisen käsitystavan mukaan, tav. puolivahvaa hiivaleipää tai hapanta vahvaa osaavat kiinteästi asuvat lappalaiset valmistaa. Suomen-Lapissa, Sodankylässä, Inarissa ja Utsjoella alkaa heillä yleisesti olla leivinuuneja, samoin kolttalaisilla talvikylissään; kevät- ja kesä-asunnoissa on viimemainituilla usein ulkosalla luonnonkivistä matalan hirsikehän päälle muurattu pieni kiuas, jossa muutamia leipiä voidaan kerralla jotenkuten paistaa. Koltat valmistavat hapanleipää alustuspytyssä, joka on niin pieni, että siihen mahtuu kerralla vain 3—4 leivän taikina. Hapatusta ei tarvita, kun astiaa ei milloinkaan pestä. Taikinajuuri happanee useita päiviä, joll'aikaa sitä sekoitellaan useasti. Taikina leivotaan pirtinpöydällä, kodassa pöytälevyllä. Leivät ovat paksuja venäläismallisia limppuja, usein huonosti kypsyneitä, „likisattuisia" ja paksukuorisia. Pistely toimitetaan sormin tai pistelypuulla. Leipää ei paljonkaan käytetä, vaan kakkua sittenkin miltei enemmän. Keitot, ainakin liha, syödään miltei leivättä; ainoastaan liemen kera sitä haukataan[3].

Kolttalaiset tekevät talkkunaakin (talkkan) Kuolan kaupungista ostamistaan aineksista. Nimen lapinkielisestä muodosta päättäen on tämä ruokalaji lähinnä omaksuttu Vienankarjalaisilta. Talkkunuksia pannaan kuppiin ja sekoitetaan pieneen määrään kylmää vettä, johon kuumaa lasketaan lisää samovaarista; sokeria pannaan vähän mausteeksi. Joskus talkkuna tehdään pelkkään kylmään veteen. Sitä syödään talvella aamuisin. Myöskin voidaan sitä sekoitella kuumaan teehen veteläksi velliksi, jota syödään sokerin kera. Matkaeväinä pidetään talkkunajauhoja juuriastiassa, pussissa tai vaatekäärössä. — Uudenaikainen, venäläisperäinen ruokalaji on myös kolttalaisten pannukakku, joka paistinpannussa pyöräytetään nisujauhoista, mausteena poronrasvaa ja hieman suolaa. Se valmistetaan n. 10 minuutissa ja nautitaan talviaamuina heti noustua teen keralla.

P e r u n o i t a viljelevät Suomenlappalaisista useimmat inarilaiset, samoin talokkaiksi joutuneet Ruotsin- ja osaksi Norjanlappalai-

set, ja keittävät niitä tavalliseen laatuun kala- ja liharuo'issa. Tunturilaisetkin ostavat toisinaan perunoita talokkailta saadakseen vaihtelua yksitoikkoiseen ruokalistaansa. Kuolan-Lapissa on tiettävästi joku Suoniskylän kolttalainen kerran kylvänyt eräältä suomalaiselta uutisasukkaalta saamansa perunat kuokkimaansa peltotilkkuun, mutta ottanut ne ylös ennenkuin uutisperunoita oli lainkaan kasvanut ja keitettyään karvaat siemenperunat kyllästynyt koko kasviin.

Sokeria on säännöllisemmin käytetty Lapissa n. 40 vuotta. Se on vuosi vuodelta yhä enemmän juurtunut lappalaisen talouteen, joskin melkein yksinomaan kahvin ja teen maustimena. Enimmin sitä käyttävät Kuolanlappalaiset, jotka juovat teetä venäläiseen tapaan suunnattomasti. Toimeentulevalla perheellä siellä kuluu sokeria vuosittain 100—150 kg. ja enemmänkin.

V. Nautintoaineet.

Tupakkaa mainitsevat jo 1600-luvun kirjoittajat lappalaisten ahkerasti käyttäneen, paikoin nuorten ja vanhain kumpaakin sukupuolta, jopa siihen määrin, ettei mälliä yöksikään suusta poistettu. Kun piippuja vanhoina aikoina oli verrattain harvoilla, katsottiin erinomaiseksi huomaavaisuudeksi, että sellaisen omistaja yhteen satuttaessa pani piippunsa kiertämään ympäri joukon, jolloin kukin sai vetää muutamia savuja. Lapintytöt panivat tesmaa (milium effusum) tupakkakukkaroon, jotta se antaisi tupakille hyvän tuoksun[1] ja selinum palustrea pureskeltiin tupakan puutteessa, etenkin kirkkoon kokouduttaessa[2]. Enontekiöllä on kuivattuja ulpukanlehtiä joskus käytetty tupakan lisänä. Nuuskaan sekoitettiin majavanhaustaa (jota myös sairaudessa nautittiin viinaan keitettynä)[3]. Paremman nuuskan puutteessa vedettiin kourasta tupakkasylkeä nenään. — Nykyisin polttavat tupakkaa (Suomen-Lapissa venäjänlehtiä) yleisesti mieshenkilöt, harvemmin käytetään puru- ja nuuskatupakkaa; naisista polttavat yleensä vain vanhat. Kuolanlappalaisten tupakankäyttö on uskonnollisista syistä hyvin rajoitettu; oikeastaan on heillä vain savukkeenpoltto sallittu ja piippu on ainoastaan joillakin Suomen ja Norjan rajalla t. myös äärimmässä idässä asuvilla. Rannikolla poltetaan enimmäkseen venäläisen tavan mukaan paperiin kääräistyä mahorkkaa[4].

Kahvi on ollut tunnettu ja yleisemmin käytetty yhtä kauan kuin sokeri, idässä n. 50—60 vuotta, lännessä vähän kauemmin ja tehnyt voittokulkunsa Ruotsin-, Norjan- ja Suomen-Lapissa tämän mukana[5]. Se on nyttemmin katsottava aivan välttämättömäksi lappalaisen ruokataloudessa. Kahvinpavut paahdetaan milloin padassa,

paistinpannussa (on olemassa erikoinen kaarevavartinen, latteateräinen hämmennyspuu tätä varten) tai oikeassa paahtimessa, ja jauhetaan myllyssä tai puukupissa t. -huhmaressa survoen, joskus hienonnetaan myös kirvespohjalla tai kivellä [1]. Pannuun pannaan kahvia runsaasti ja aina ilman sikuria tai muuta sekoitinta (joskus on kuitenkin käytetty muserrettua värikääpää l. koivunpakkulaa); suolaa on joukossa tuntuvasti. Kahvia (kuppiin kaadettua) höystetään poron-, lampaan- ja lehmänmaidolla tai niiden puutteessa juustolla, vaikka paljastakin mustaa kahvia täytyy toisinaa nauttia; joskus juodaan kahvia sokerittakin, mutta mikäli mahdollista, koetetaan sitä maustaa edellisten puutteessa esim. kuivalla poronlihalla, rasvalla tai voikimpaleella, vieläpä makkarallakin, edelleen vuohen- ja herajuustolla, jonka nimi on cokkodak [2]. Lehmänjuustoa ei käytetä kahviin, syystä että se „venyy" tällöin, jota poron- ja vuohenjuusto ei tee rasvaisuutensa vuoksi. Vuohenmaitoa voidaan (Ruotsin-Lapissa) ennen kahviin kaatamista keittää eikä sitä höysteenä käytettäessä säästetä. Vieläpä omassa mehussaan keitettyä suolaheinääkin sekoitetaan salmaksessa kuivattavaan, kahvimaitoon, joka siitä tulee lämmittävämmäksi. — Sattuupa, että paimen antaa koirallekin kahvia, kun kovan ponnistuksen jälkeen levätään; tästä koira osottaa selviä kiihotuksen merkkejä [3]. — Kahvia keitetään aamulla heti ylösnoustua ja sitten iltaan mennessä 2—3 kertaa; kerralla juodaan sitä 2 tai useampia kupillisia henkeä kohti ja osansa saavat lapset, aivan pienetkin.

Sama asema kuin kahvilla muualla, on teellä Kuolan-Lapissa. Sen valmistamiseksi on miltei joka talossa samovaari. Teetä juodaan laseista, ainakin kotioloissa, ja talvella on usein Kuolasta ostettuja vesirinkilöitä höystönä. Edellä on mainittu muutamia teen ohella käytettyjä ruoka-aineita, kuten leipä, talkkuna, kuiva- ja suolakala y. m. Teetä keitetään päivässä 4—7 kertaa ja kukin juo kerrallaan 4—8 lasillista. Merkiksi siitä, että on saatu kylliksi, käännetään lasi alassuin tai kumolleen vadille. Kahvia käyttävät Kuolanlappalaisista vain eräät, jotka asuvat luoteessa inarilaisten ja norjalaisten naapuruudessa.

Nautintoaineisiin, tupakkaan, kahviin, teehen, sokeriin (jonka myös voisi tähän luokkaan Lapissa lukea) ja Kuolan-Lapissa viinaan,

kulutetaan yleensä paljon enemmän varoja kuin ostettaviin jauho- ja muihin kasvisravintoaineisiin.

Päihdyttävien juomien nauttimiselle ovat lappalaiset kaikkien luonnonkansojen tavoin hyvin alttiit. Itse he ovat osanneet poronmaidosta käyttämällä valmistaa *raikas* nimistä juomaa, joka kuitenkin näkyy olleen tunnettu vain ahtaalla alueella ja joutuneen unohduksiin [1]. Olutta ovat lappalaiset paikoin ostaneet ja nauttineet, mutta itse he eivät ole sitä osanneet valmistaa. Pääasiallisesti on kuitenkin viina ollut heidän mielijuomaansa ammoisista ajoista alkaen; sitä voitiin maustaa karhunsapella [2]. Kauppiaat, nähtävästi jo pirkkalaisetkin, toivat viinaa retkillään Pohjan perille, samoin Lappiin siirtyneet uutisasukkaat harjoittivat edullista viinakauppaa. 1800-luvun alkupuolella niinikään inarilaiset välittivät viinaa tunturilappalaisille keinotellen näiltä vastapalkkioksi poronlihaa, kuten eräs näihin aikoihin kirjaanpantu joiku muistelee [3]. Verrattain varhain täytyi hallituksen ryhtyä rajoittamaan väärinkäytöksiä. Ensimäinen toimenpide tähän suuntaan oli, että 3/X 1723 kiellettiin markkinoilla myymästä tai anniskelemasta paloviinaa lappalaisille (vaikka tämä sallittiin muille). Käräjillä 1732 ja 1733 kysyttiin lappalaisilta, toivoivatko he täydellistä kieltoa. Tenon ja Utsjoen käräjlllä 10/II 1733 lausui lappalaisrahvas pöytäkirjan 1 §:ssä toivomuksenaan, että he saisivat entiseen tapaan ostaa viinaa kotitarpeikseen, „koska he sen ohella juovat vettä läpi vuoden". He selittivät välttämättä tarvitsevansa viinaa sairastaessaan tai kun heidän vaimonsa joutuvat lapsivuoteeseen, ja toisinaan myös vahvistuakseen, lisäten, että se, joka toisella tapaa käyttää sellaisia Jumalan lahjoja, saa syyttää itseänsä. Samanlaisia vastauksia annettiin Inarissa, Sompiossa, Keminkylässä, Kuolajärvellä ja Kuusamossa [4] —. 3/XII 1740 ja 29/XI 1743 kiellettiin täydellisesti viinan tuonti Lappiin 50 riikintaalerin sakolla [5], ja Ruotsissa tämä määräys uudistettiin 29/XI 1830. Kirjelmässä Norrbottenin maaherralle 15/XII 1849 kuningas ulotti määräyksen myös konjakkiin, rommiin ja arrakkiin. Suomen-Lapissa säädettiin täydellinen väkijuomakielto 9/VI 1892. Paikoitellen on viinankäyttö vähentynyt varsinkin n. s. læstadiolaisuuden vaikutuksesta 1845:stä alkaen ja 1868 vakuutettiin eräälle tutkijalle, ettei Luulajan tunturiseudussa löytynyt pisaraakaan viinaa!

Arvidsjaurin ja Arjeplogin lappalaiset joivat sensijaan suunnattomasti n. s. Espanjan viiniä, „infernaalista piccardonin, sikunan y. m. sekoitusta“ [1]. Norjassa on alkoholin myynti ollut rajoittamaton viime vuosiin asti ja juoppous rehottaakin sikäläisten meri- ja porolappalaisten kesken [2]. Norjasta salakuljetetaan juomatavaroita myös Suomen-Lappiin; ainakin „kokouspyhinä“ on niitä saatavissa eikä juhlatilaisuuksia, esim. häitä, pidetä viinatilkatta täysin onnistuneina. Kuitenkaan ei Suomenlappalaisten alkoholin käyttö ole sellaista, että siitä olisi taloudellista vaaraa, kiitos järjestysmiesten silmälläpidon.

Kuolan-Lapissa oli viinan osto vapaa valtion myymälöistä (jollainen oli esim. Kuolassa) heinäkuun puoliväliin sotavuotta 1914. Siihen asti oli useimpien rannikkolappalaisten toimeentulo huono ylenmääräisen juopottelun vuoksi, johon kaikki ansiot ja liikenevät poron- ja kalatuotteet tuhlattiin. Olletikin Kuolavuonon rantamilla asuvat kildiniläiset olivat joutuneet täydelliseen riippuvaisuuteen sikäläisistä venäläisistä kauppiaista. Sisämaassa oli asianlaita sentään parempi, siitä huolimatta, että viinan nauttiminen toisissa kylissä, esim. Nuortijärvellä ja Suoniskylässä kuului päiväjärjestykseen. Kerrottiin, että iloliemen loppuessa lähetettiin mies noutamaan heti Kuolasta uutta. Varoja tähän saatiin porontuotteista, lohiosuudesta Tuulomajoessa ja raitohommilla. — Viinanjuonnissa oli kehitetty erinäisiä pöytätapoja. Väki istuu piirissä matalan pöydän ympärillä, isäntä ottaa pullon, kaataa ryypyn pikariin, nyökäyttää päätään jokaiselle järjestyksessä, sanoen: „terve“, johon vastataan: „terveydeksi“; ryyppää, kaataa ja ojentaa vasemmalla puolen olevalle, sillä pikarin on kierrettävä myötäpäivään; samat puhuttelut ja tervehdykset toistuvat. Isäntä jakaa itsekullekin, 16-vuotisista pojista alkaen, eivätkä monet naiset anna miehisille tovereilleen myöten nautiskelussa; naimattomat tytöt eivät sentään yleensä juo, ainoastaan maistavat tai ottavat pikarin käteensä. Näin jatketaan tuntikausia, välillä nautitaan kevyttä ruokaa, leipää ja teetä, jutellaan ja joikataan. Juhlatilaisuuksissa, häissä ja paastonlopettajaisissa juopotellaan useita vuorokausia yhtä menoa. Pitkämatkaisia vieraita saattaa isäntäväki heidän lähtiessään jonkun matkaa, talvella heidän ahkioittensa keulapuolessa istuen ja ohjaten poroja, sitten noustaan seisomaan ja otetaan jäähyväiskulaukset. Arvannostoon lähtijöitä saattaa koko ky-

lye ja antaa heille rahaakin. — Merkityksensä on viinalla myös pyhien paikkain, seitavuorten sivu ajettaessa (esim. Algašjärven pahdan ja erään Imandrajärvellä olevan vuoren); tällöin on otettava jumalan kunniaksi naukku, vieläpä kaadettava joku pisara maahankin. Muotkassa uhrataan vedenhaltijalle viinaa pikarissa, joka rahakolikon ja leipäpalan kera asetetaan rannalle.

Inarilaisella kylänkentällä tapahtuvaa viinan nauttimista kuvataan seuraavasti: „Lappalaiset käyttävät usein kaulassa vaatteiden alla riippuvaa turskanmahaa viina-astiana. Ellei se ole täysi, on toverien sitä vaikea huomata, joten kitsasluontoinen voi säilyttää tällä tapaa viinansa omiksi tarpeikseen. Ottaakseen kulauksen panee hän suuhunsa pienen suudin-aukon ja painaa rakkoa. Jos toinen lappalainen huomaa hänet tässä puuhassa, menee hän heti tunnustelemaan hänen poveaan ja pian on koko seura hänen ympärillään. Varasto tyhjennetään kursailematta, sillä matkoilla on ainakin viina ja tupakka yhteistä omaisuutta. — Nuoret miehet hakevat tyttöjä ja kestitsevät heitä viinalla ja sokerilla, jolloin eukotkaan eivät jää osattomiksi.“ [1]

VI. Ruoka-astiat ja -kalusto.

Sisälmys-astiat. Lappalaiset käyttävät — kuten yleensä pohjoiset nomaadit — eräitä poron ja muidenkin eläinten isompia sisälmyksiä säilytysastioina. Mahalaukkuun kaadetaan teurastettaessa veri [1]; nuoren eläimen vatsassa voidaan säilyttää myös maitoa, sekä puhdasta [2] että kasvisaineilla sekoitettua [3]. Maito tällöin joko kuivataan tai jäädytetään [4]. Vasanvatsassa pidetään varsinkin voita [5]. Kun näin käytetty vatsa on jälleen tyhjennetty, pidetään siinä marjoja, tervaa, kengänvoidetta y. m. [6] Kuninkaankypäri l. salmas kelpaa, paitsi sisuskuun säiliöksi [7], varsinkin täytettäväksi kuivattavalla poronmaidolla. Teurastettaessa se puhalletaan ilmaa täyteen, jolloin se tulee n. lapsen pään kokoiseksi; aukko sidotaan tiiviisti langalla [8], jonka jälkeen salmas saa kuivaa [9]. Paitsi kuivaa maitoa, voidaan siinä säilyttää myös jää-, ruoho- ja juustomaitoa sekä voita [10]. — Myöskin juoksutusmahaa l. tunkaa käytetään joskus samaan tapaan [11]. Se kuivataan puunoksalla, joka pistetään reikään tungan hoikemmassa päässä olevassa mutkassa. Tungassa säilytettiin ennen kesämaitoa, joka siinä happani, nyt toisinaan syysmaitoa [12]. — Virtsarakkoa on käytetty Ruotsin-Lapissa. Rakon sisäpinta kaavittiin puhtaaksi ja huuhdottiin hyvin; pidettiin viinan, traanin, kynsi- ja pyssyrasvan, jopa maidonkin säiliönä [13]. — Scrotum kelpasi tupakkamassiksi [14]. — Metsonkupua käytettiin Ruotsin-Lapissa samaan tarkoitukseen kuin virtsarakkoa. Se saattoi olla $^1/_2$—1 tuopin vetoinen ja soveltui läpäisemättömyytensä vuoksi viina-astiaksi paremmin kuin esim. poronvatsa [15]. — Turskanmahan käytöstä viinasäiliönä on edellä juuri mainittu.

Pusseja (vuossa), kaikenkokoisia, käytetään erinäisten ruoka-aineiden, kuten sokerin, suolan, jauhon ja talkkunusten säilyttämi-

seen. Ne tehdään useimmiten parkitusta poronnahasta[1] ja sauma voidaan varustaa verkatereellä ja suu kurenauhalla. Paikoin, varsinkin Koltassa, tehdään isoja pusseja, aina kyynärän korkuisia, karvaisista nuoren poron koiveksista, joita yhdistetään tarpeellinen määrä rinnakkain kairoiksi. Toisinaan käytetään pussina tupelle nyljettyä kuikan t. kaakkurin nahkaa; näitä voidaan myös selästä avattuina yhdistää kaksittain. Suurimpia parkitusta nahasta tehtyjä pusseja pidetään myös matkalla laukkuina ja varustetaan tavallisesti viilekkeillä. Varsinaisia laukkuja (lavkka) pitävät esim. utsjokelaiset; ne ovat jokseenkin tavallista suomalaista mallia, kielellä varustettuja, mutta edelleen veralla koristettuja; laukkuja tehdään myös nuoren hylkeen nahasta.

Tuohiainekselle tarjoutuu laaja ala astioiden valmistamisessa. Alkeellisin näistä on ohuesta pyöristetystä tuohilevystä tehty pihtipäisellä puuvarrella varustettu lippi (k. 20 : 1), jota matkoilla käytetään tilapäisenä juomakauhana. Se tekaistaan puron t. lähteen („kaltion“) äärellä, ellei paikalla jo ennestään ole sellaista veden-ammenninta pistettynä maahan varrestaan. Toisinaan ei vartta tehdä ollenkaan, vaan pidetään lippi sormin koossa. Tilapäistä laatua on myöskin Ruotsin-Lapissa käytetty jemes l. ebmes niminen suppilo, johon poimitaan marjoja tai pannaan kuivaa kalaa, ett'ei tämä kostealla säällä homehtuisi[2]; suolaakin voidaan sellaisessa säilyttää[3].

Varsinaisia astioita, ropeita l. tuokkosia on neljää päälajia, nim. pieni „portta“ (lp. boartte), kookas „luostu“ (lpI. luastu), sangallinen guöšše ja konttimainen „käyläkkä“ (lp. gævlek). Kolme ensinmainittua ovat 4-kulmaiset ja niiden taitokset kuten edellä lipissä. Kunnollisen ropeen valmistamiseen tarvitaan melkoisesti vaivaa ja taitoa. Hyvää tuohta saadaan Lapissa vain vaaranrinteillä kasvavasta suorasta rauduskoivusta, jota paraslaatuisena tapaa harvassa. Tuohi on kiskottava (samoinkuin petäjänkuori) ennen Jaakonpäivää, sillä senjälkeen loppuu „nilan“-aika ja kuorta käy vaikeaksi irroittaa puusta. Ropeentekoon ryhdyttäessä tuohta tavallisesti haudotaan tulen paahteessa, jotta sen voi kääntää määrättyihin taitoksiin halkeamitta. Taitosnurkat ja saumat sovitetaan kohdalleen aluksi puutikuilla, jotka työnnetään luunaskalilla l. oralla pistettyihin reikiin. Lopullisena kiinnittimenä käytetään hienoa männynjuurta, joka ha-

laistaan, jos se on n. 4 mm:ä paksumpi. Ompelumalli on sama kuin harsinta vaatteiden teossa neulepisteiden edetessä suoraviivaisesti t. vinottain (ks. k. 21: 7 ja 2) oralla tehtyjen reikien lävitse.

Portta on kahdenlainen, suultaan joko 4-kulmainen inarilainen (k. 20: 3) tai pyöreähkö kolttalainen (k. 21: 1—2). Edellisen pohja on suunnikkaan muotoinen ja sen laidan taitokset käännetään lyhyille



Kuva 20. Inarilaisia tuohiesineitä.

sivuille sekä neulotaan kiinni 3—5 neulepisteellä. Sitä käytetään marja-astiana lyhyemmillä retkillä, usein veneviskaimena (puisen auskarin ohella) ja voipa sitä hädän tullen pitää keittimenäkin, sillä vedellä täytetty tuokkonen ei pala tulella. — Satunnaisesti käytetään porttaa vielä porovaatimen lypsyastiana. Tällöin kiinnitetään toisen taitossivun yläreunaan T:n muotoinen puuvarsi (tav. vaakasuoraan) ja ropeen suu reunustetaan ulkopuolelta tuohiliuskalla, joka neulotaan juurella kiinni (k. 20: 4).

Kolttalainen porttamalli kehittyy edellisestä siten, että ropeen sivut tehdään yhdenpituisiksi ja taitokset ulotetaan syvempään poh-

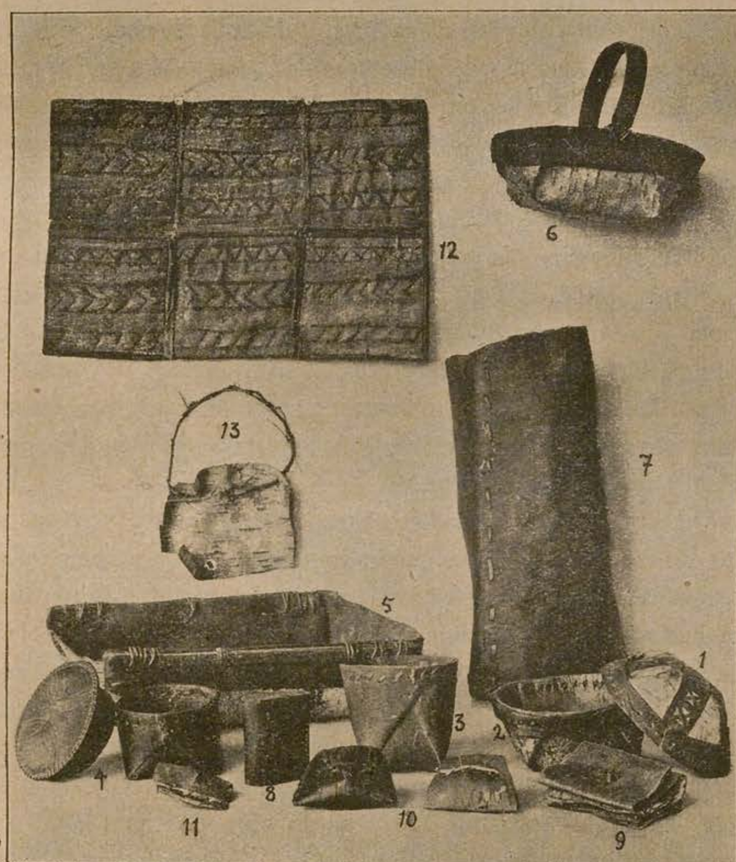
jan keskusta kohti; tämän tähden suureuna kaartuu jokseenkin pyöreäksi. Laita vahvistetaan ylt'ympäri tuohivanteella, joka kiinnitetään sijoilleen tiheällä juurineuleella. Taitoksen kohdalla on reunan ja vanteen välissä vielä tuohitere. Pohja koristetaan alta ainakin siten, että vanteen alle taitosten väliin pannaan puolipyöreä, usein hammastettu tuohikappale, mutta tavallisemmin asetetaan yli pohjan kaksi ristikkäistä liuskaa, jotka kirjataan veitsenkärjellä piirretyin naarmuin (samoin joskus laitavanne ja pohja sisältä) t. kolmiomaisilla lovilla, jotka aina neljittäin ovat ryhmässä. Läpien alle voidaan vielä sijoittaa kiiltäviä kasinkultalevyjä, joita sanotaan saatavan Saariselän tuntureista Luttojoen eteläpuolelta. Sekä laitavanteesta että ristiliuskoista on päälläpäin ruskea puoli, joka valkean pohjan kera muodostaa soman väriyhtymän. — Koristellumpia näistä ropeista käytetään kaikellaisen pikkurihkaman säiliöinä, yksinkertaisempia taas marja- ja mätiastioina [1].

Luostu (k. 20: 5—6, k. 21: 5) eroaa inarilaisesta portasta pääasiallisesti suuruudellaan, joka voi olla jopa 50 × 60 cm. Se on pohjaltaan suunnikkaanmuotoinen, joskus leveyttään kolmekin kertaa pitempi ja verrattain matalareunainen. Nurkkataitokset ovat pitkillä sivuilla ja nämä vahvistetaan ulkoreunoista tuohikaistaleella, niin että tav. ruskea puoli on näkyvissä, ja puisella pienalla, joka Inarissa on poikkileikkaukseltaan puolipyöreä ja nidottu juurella kauttaaltaan, Koltassa 4-kulmainen ja nidottu sieltä täältä. Pienan päihin koverretaan lovet juuren kiinnittämiseksi tiukempaan. — Luostussa säilytetään monia aineita, kuten tuoretta kalaa, jauhoja leipomusta varten, isompia marjamääriä, suoloja y. m.

Toisinaan voi esiintyä sekamuotoisiakin ropeita, kuten esim. inarilainen k. 21: 7, joka on sankaa vaille guöšše, mutta tämän puutteen takia tekotavaltaan osittain luostu ja kooltaan portta.

Käyläkkä (k. 20: 9—10, 21: 7) on tav. kookas, yhdestä tuohilevystä muodostettu konttimainen astia, jossa ruskea puoli on miltei poikkeuksetta ulkopintana. Sen pohja on ehyttaitoksinen ja neuleeton, laita 2-saumainen, suuaukko inarilaisissa soikea, kolttalaisissa pyöreä. Huolellisesti tehtäessä käyläkän suu reunustetaan sisältä tuohivanteella. Tässä astiassa pidetään villoja, höyheniä ja marjoja (puoloja, variksenmarjoja). — Omituinen käyläkkämuoto on inaril.

k. 20: 10, joka on kyhätty nähtävästi aivan tilapäistä tarvetta varten ja sidottu 2 vitsaksella siten, että nämä samalla muodostavat sangan. — Jos lappalaisesta gævlek-nimestä voi päätelmiä tehdä, on huomattava, että se on johdannainen liikkuvaa t. notkeata sankaa



Kuva 21. Kolttalaisia tuohiesineitä.

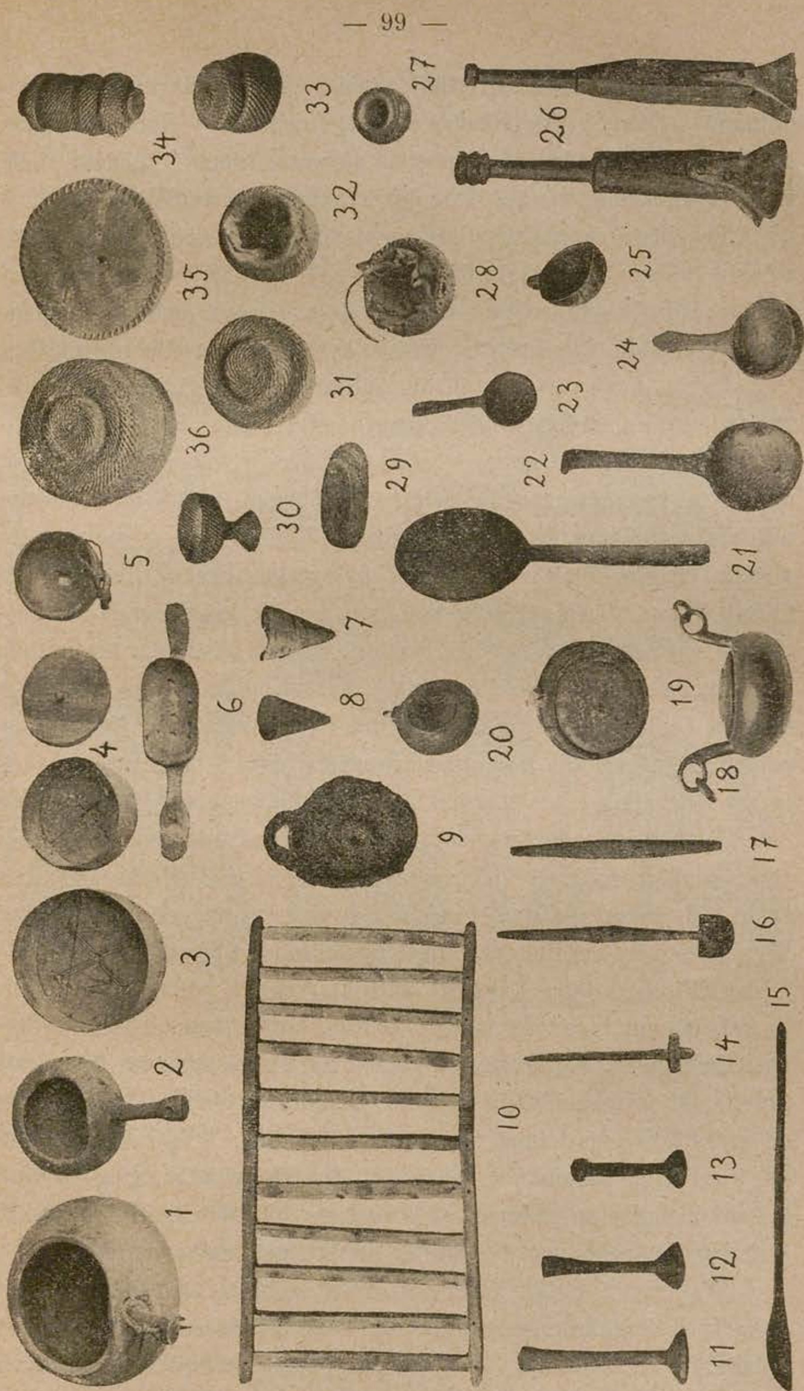
merkitsevästä gævlle sanasta (jotavastoin kiinteä sanka, kuten guöššen, on nimeltään gævja). Näinollen lieneekin vitsassanka kuulunut alkuperäiseen käyläkkään, joka siis oli kannettavaksi tarkotettu [1].

Käyläkkää muistuttaa puupohjainen ja -kantinen pieni „ķiikka“ (lpI. kijkko) (21: 8), joka on litteä loviliitoksinen 1-saumainen tuohipönttö. Sitä käytetään jonkinverran sekä Inarin- että Koltan-La-

pissa. On luultavaa, että se on saatu lainana suomalaisilta. — Kiikassa säilytetään suoloja keittotarpeiksi [1].

Ruokakalustoa edustaa kolttalainen tuohipöytä l. „-kaara“ (tiella, piesse-kärre, k. 21: 12). Se tehdään 4—6 tuohineliöstä, joista jokainen on kaksinkertainen, siten että valkeat puolet joutuvat sisään vastakkain; näin „pöydälle“ asetettavat kuumat lihapalat eivät voi sitä käpristää, kun levykerrokset pyrkivät taipumaan eri suuntiin. Neliöt liitetään toisiinsa parkitusta poronnahasta leikatuilla niskoilla käyttämällä suonirihmaa ompeluvälineenä; samoin päärmätään esineen ulkoreunat nahalla ja neliöiden tuohikerrokset kiinnitetään vielä 1—2 suonineuleella toisiinsa. Pöydän toinen puoli koristetaan geometrisillä viivapiirroilla samaan tapaan kuin toisinaan kolttalainen portta-rove sisältä. Pöytä voidaan taittaa kokoon kaksin- t. kolminkerroin ja sitä käytetään talvimatkoilla lihakaukalon asemesta. Nykyisin tuohipöytä on kuitenkin erittäin harvinainen. — Sana *tiella* tavataan kaikissa Kuolan-Lapin murteissa ja länsimurteista Ruotsinlapissa pöydäntapaista merkitsevänä, kun taas Norjanlapin diello merkitsee alustaa ja eväspussia [2].

Juuriastiain (vuadte-čuhke, k. 22: 27—36) teko on tunnettu Koltan-Lapissa; se on enimmäkseen tyttöjen ja nuorten vaimojen toimena. Raaka-aineeksi kelpaavat ohuet suorat männynjuuret, joita haetaan peninkulmankin päästä kotoa, ellei hyvää lajia ole lähellä saatavissa. Irtikiskotut juuret voivat kuivaakin pitkät ajat, jos niitä ei heti ehditä käyttää. Tarvittaessa ne sitten keitetään erittäin pehmeiksi ja notkeiksi. Astian tekeminen alkaa keskeltä pohjaa siten, että juurta kierretään kellon joustimen tapaan ja sen ympäri kääritään poikittain toista juurta niin, että aina kaksi sisäkierrettä joutuu tämän nidejuuren sisään. Näin jatketaan työtä kehän yhä laajetessa ja juuren loppuessa otetaan uutta jatkoksi, kunnes pohja on valmis. Samalla tapaa pannaan laita alulle. Kansi aloitetaan myös keskeltä ja lopetetaan reunalle. Kierteen alkaessa käytetään hyvinkin hienoa juurta, joka työn edistyessä käy paksummaksi ja voidaan halkaista, jos se on liian vahvaa. Juuriastioita on monta kokoa ja mallia eri tarkoituksia varten, matalia ja korkeita, jopa väliseinällä kahtia jaettujakin. Rasioissa ja pöntöissä (jotka ovat joskus solmettavalla nahkakaulalla varustettuja) voidaan



Kuva 22. Maitokalustoa, juuriastioita, kauhoja, survoimia, härkkimiä, petkeleitä y. m.

muiden ainesten ohella säilyttää jauhoja, suolaa, sokeria j. n. e. Nidotaanpa erikoisia yksijalkaisia sokeriastioitakin. — Ruotsin-Lapissa on juurennidonta tunnettu vanhoista ajoista. Juuresta tehdään siellä m. m. juustokehiä, vieläpä kassejakin kalojen kantamiseksi [1].

Tavallista suomalaista mallia olevia voirasioita käytetään ainakin Suomen-Lapissa ja Raja-Koltassa [2]. Laidat ovat koivua, suonella t. juurella yhteennidotut, kansi ja pohja tav. mäntyä, puunauloilla reunoihin kiinnitetyt. Kansi koristetaan usein piirroksilla.

Puisia koverrettuja tulpalla suljettavia taskumatteja (k. 22: 19—20) on käytetty sekä Suomen- että Koltan-Lapissa.

Paistinvarras (bassem, avald), jolla lihaa t. kalaa kypsennetään, on tav. n. kyynäränpituinen t. vähän lyhyempi, päästään teroitettu, läpileikkaukseltaan litteähkö koivukeppi [3]. Usein on se suipennettu alapäästäänkin, jotta se voitaisiin pystyttää maahan viistoon tulta kohti. Ruotsin-Lapissa paistetaan kalaa myös kaksihaaraisessa kuorituissa vartaassa [4]. Keittoliha voidaan nostaa kattilasta teroitetulla puupuikolla tai 2-kärkisellä haarukalla. Kuolan-Lapissa käytettiin altte ja čovlan nimisiä puisia haarukoita [5], jotavastoin Ruotsin-lappalaisten tjuopsem oli 3-kyntinen, raudasta tehty [6]. Karhunlihaa jaettaessa (naisille) ja syötäessäkin käytettiin erikoisia haarukoita [7].

Pata (batte gievdne) näyttää vanhimpina aikoina olleen asbestinen ruukku, esim. etelä-Varangissa, Inarissa ja Kuolanniemellä tehtyjen kaivausten mukaan [8]; se oli toisinaan pistekuvioilla koristettu. Tilapäisesti on keittimenä pidetty myös ropeita ja poronvatsojakin [9]. Historiallisella ajalla käytetyt kattilat, kasarit, padat sekä paistin- ja kahvipannut ovat olleet ostotavaraa, kuten luonnollisesti nytkin. Ruotsin-Lapissa käytettiin useampia kattiloita samassa taloudessa (tulella oli toisinaan 3:kin keitintä yhdellä kertaa [10]). Niiden koko oli vaihteleva; suurimmat vetivät 20—30 kannua. Vaskikattilan nimi oli aire-kare, messinkisen skalo [11]. Kattila puhdistettiin vaskihomeesta hiekalla ja tuhkalla. Jos padassa oli jalat, lyötiin ne poikki, koska pyöreäpohjainen keittoastia oli kodassa mukavampi [12].

Hierin l. härkin (hærkem, erhim, jejda, k. 22: 14, 16) on Inarissa ja Koltassakin tehty kahdesta kappaleesta ristin tapaan liitoskololla. Harvinaisempi on yhdestä puusta tehty latteakärkinen laji.

Tavallista kapustaa (guölle-muorra, kahpast, k. 22: 21) käytetään otettaessa padasta kalaa ja lihaakin. Toisinaan on osa sen varresta onteloitu ja sisään pantu jokin kaliseva esine [1]. Yleisempi on kuitenkin pyöreäteräinen lyhytvartinen puukauha (gukse, k. 22: 22). Juomakauha (k. 22: 23—25; 23: 5—7) on pieni korkeintaan kämmenenkokoinen, aivan lyhyellä varrella varustettu ja tehty visasta, joskus katajastakin; myöskin hopeisia kauhoja tavataan ja niitä ovat lappalaisten makua tuntevat sepät valmistaneet. Ruotsinlappa-

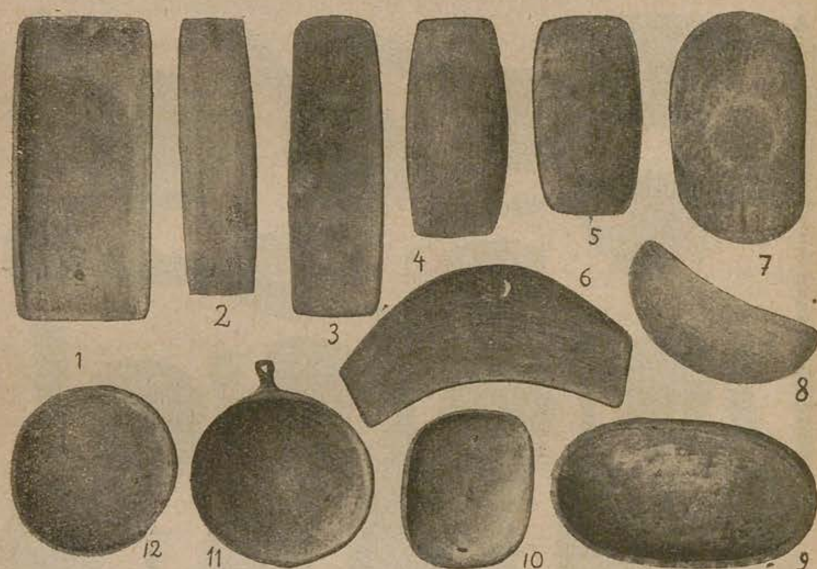


Kuva 23. Juomakauhoja ja lusikoita.

laisilla on aina mukanaan povessa juomakauha, jolla hän sammuttaa janonsa „lähimmästä järvestä, purosta tai joesta“, joskin heidän voi nähdä juovan myös „Gideonin soturien tavoin“ [2]. Hopeisiakin juomakauhoja ja sarkkoja (cærkke) tavataan rikkailla porolappalaisilla (k. 23: 2—4). — Hanhen tai joutsenen sääriluusta tehdyllä putkella (bocce) imettiin vettä sellaisista paikoista, mihin muuten ei yltänyt [3]. Poron kyntysiäkin l. koparoita mainitaan käytetyn juoma-astioina [4].

Sarvilusikoita (baste, k. 23: 8—10, 12—18) tavataan t. on tavattu kaikkialla Lapissa, paitsi Kuolanniemellä, etupäässä tunturilaisilla. Sarvea, joka on poron tai joskus hirven, keitetään pai-

koin jäkälävedessä ennen muovailemista tuntikausia, jotta se pehmenisi. Lusikanvarsi on usein kauniisti koristettu, terä aivan vähän onteva ja kärkeenpäin puikeasti levenevä; vanhat maalöydöt (k. 23: 10) ovat koristamattomia. Hopeisiakin lusikoita (k. 23: 11) tavataan. Jokaisen Tornionlappalaisen sanotaan pitävän mukanaan lusikkaa pienessä taskussa; etelälappalaisilla on usein tätä varten erikoinen kukkaro [1]. Inarissa ja Koltan-Lapissa ovat jo ostolusikat käytännössä, jälkimäisessä myös venäläiset „kuirit". Ruotsin-Lapissa käy-



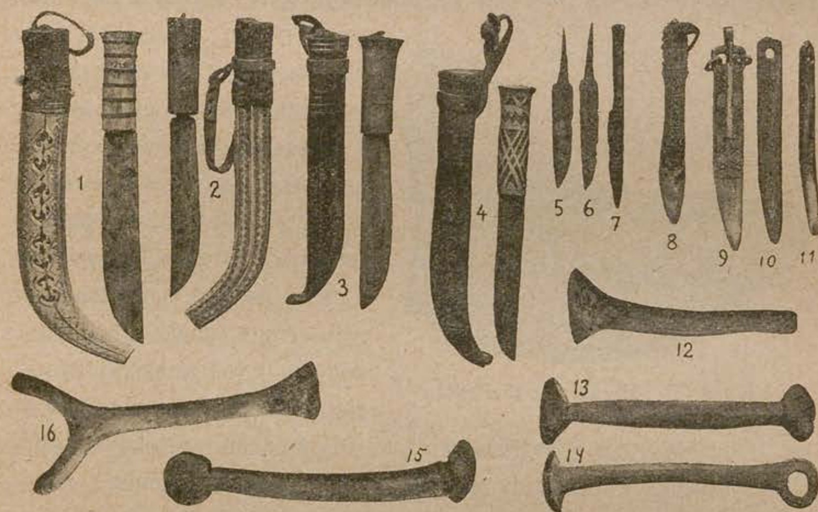
Kuva 24. Kaukaloita l. „kaaroja".

tetään myös katajaisia lusikoita [2]. — Padan kaapimista varten oli skane niminen sarvilusikka [3] ja pitkävartisella kaggapastella otettiin pöntöstä sitkistynyttä maitoa [4]. — Joskus käytetään kapeita puusta tehtyjä ytimen irroituslusikoita (k. 23: 1).

Puusta onteloidut pikarimaiset huhmaret ovat Lapissa harvinaisia. Marjoja, kalaa ja mätiä tilsitään tav. puukupissa. Survoin (njuvdam k. 22: 11—13) on hoikkavartinen ja nuppipäinen.

K a a r a t l. kaukalot (kärre, k. 24) ovat useata eri mallia, koivusta, joskus haavasta tehtyjä. Yksinkertaisimmat ovat miltei latteita, hyvin vähän koverrettuja, Inarissa suunnikkaan t. tylpän soikion muotoisia, suorasyistä koivua, leveyttään 2—2 $1/2$ kertaa pitem-

piä (k. 24: 1—5)[1]. Joskus näkee hieman syvempiä kaarevakeulaisia sirotekoisia kaukaloita, joiden pituus on n. 3 1/2 kertaa leveyttä pitempi. Kolttalainen kaara on tav. puolikuun muotoinen, mutta viistoon katkaistuin sakaroin, tuskin ollenkaan kovera (k. 24: 6, 8). Molemmin puolin pohjaa on keskelle usein kaiverrettu ristinmerkki. Harvoin tapaa kaukalon, joka on tylppäpäisen suunnikkaan muotoinen (k. 24: 7). Inarissa on käytännössä myös suuria visasta tehtyjä soikeita kaukaloita, joiden koko vaihtelee 20/35:stä — 35/60:een cm:iin (k. 24: 9—10). Pyöreät visaiset kupit ovat täällä harvinai-



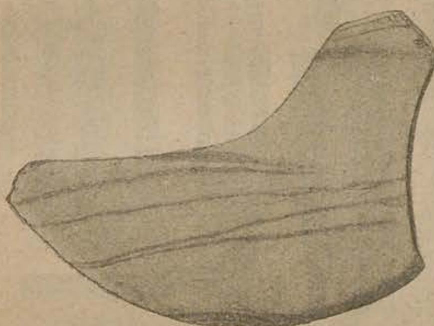
Kuva 25. Veitsiä ja pettuaseita.

sia, mutta kolttalaiset ja tunturilaiset käyttävät sellaisia taikinan vatkaamiseen (k. 24: 11—12). Tätä varten heillä on myös kookkaita suunnikkaanmuotoisia mäntyruuhia ja kimmistä vantein tehtyjä pönttöjä. — Ruotsin-Lapissa ovat visakupit ja -vadit olleet yleisiä. Havupuun pahkakin kelpasi tekoaineeksi; siitä valmistettua astiaa keitettiin ennen käyttämistä kattilassa pihkan poistamiseksi. Visa tuli kestävintä, jos se hakattiin syksyllä tai talvella (kernaimmin lokakuussa). Visa-astioita ja maitokaukaloita myytiin ruotsalaisille[2].

Pöytä (porde) on kolttalaisilla pieni, korkeintaan metrinpituinen irtonainen laudoista poikkipienoilla ja puunauloilla liitetty levy t. kansi, joka asetetaan matalan, n. 60 cm. korkean jalkakehikön

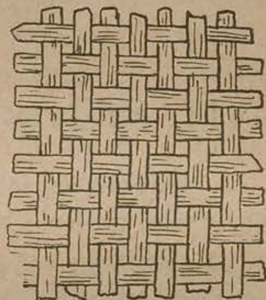
päälle. Siinä pidetään ruokakalusto atrioitaessa ja sen päällä leivotaan. Myöskin lappalaistalokkailla alkaa kaikkialla olla pöytiä, usein seinään ikkunan alle kiinnitettyjä ja yhdellä t. kahdella jalalla seisovia. Inarissa käytetään myös matalaa rahia t. pölkkyä ruoka-astian alustana.

Veitsi (nībbe) on lappalaisella tav. n. s. leuku l. isopuukko, joka on 35:kin cm. pitkä, pitkä- ja latteateräinen, lyhytpäinen (k. 25: 1—4). Ennen kärjeksi suippenemista, mikä käy hyvin jyrkästi, levenee terä vähitellen ruodosta alkaen. Veitsi teroitetaan kahden puolen erittäin jyrkästi, niin että hiomapinta on vain parin millimetrin levyinen. Varsi tehdään visasta, joskus sarvesta, se levenee päästään ja on messinki- t. rautasiloilla koristettu. Tuppi on nahkainen, painopiirroksilla uurrettu, hetalepäinen ja miltei puukonpituinen. Kun puukko otetaan tupesta, painetaan tämän suuta puukonpään siitä noustua leveämmäksi, jotta terän levein kohta mahtuisi viiltoa tekemättä ulos. Tornionjoen latvoilla tehdään myös käyriä piirtoleikkauksilla koristettuja sarvisia tuppeja, mutta useinkin nämä ovat suomalaisten työtä. Leuku pidetään vyössä vasemmalla kupeella takin t. peskin päällä ja kuuluu nuorten ja vanhojen, miesten ja naisten varustukseen. Puukkoseppiä on lappalaisten keskuudessa Suomessa esim. Utsjoella, Ruijassa Kaarasjoella. — Pieniäkin puukkoja ja junkia on erinäisiä tarpeita varten, kuten vuolemiseen ja kalanperkaamiseen, mutta useimmiten ne ovat suomalaista ostotavaraa. Pieniä veitsiä on tullut maalöytöinä (k. 25: 5—7) esiin Inarin vanhoista markkinapaikoista. — Kivikautinen lappalaisten esi-isien käyttämä veitsi oli sitä muotoa kuin k. 26 osoittaa [1].


Kuva 26. Muinainen kiviveitsi.

Pettuaseita ovat sarvinen leveäkärkinen kelttimäisesti teroitettu vuotkin (vyetkim, k. 25: 12—16), n. 20 cm:in pituinen, toisinaan reiällä toisesta päästä varustettu; sillä männynkuori irroitetaan puusta. Kuloin (kollōm, k. 25: 8—11) on samoin sarvi-

nen, edellistä lyhyempi ja suippoteräinen; sitä naiset tav. pitävät rihmassa vyöllä. Kuloimella otetaan valkea mäihäkerros irti kuoresta. Tämä ase on usein kauniisti koristettu. Järein on petkel (nordamas, k. 22: 26), 40—50 cm. pitkä nuppipäinen puukappale, jonka leveämpään, tav. 4-kulmaiseen alipäähän on 2, harvoin 3 kolmikulmaista teroitettua sarvilevyä puutapilla kiinnitetty. Petkelellä pettulevyt lopullisesti survotaan muruiksi. — Nämä esineet alkavat jo kadota Inarista, mutta Koltan-Lapissa ne kuuluvat ehdottomasti joka talouteen.



Kuva 27. Juustonkuivausrehkilä.

Lypsy- ja maitokalustoon kuuluvia esineitä (nimiin nähden ks. s. 50) ovat koivunpahkainen nappo (k. 22: 1—2) tai varrekas rovę (k. 20: 4; kiulun asemessa), siivilä (tuohisuppilo, reikäpohjainen kuppi tai 2-korvainen puukehys, k. 22: 5—8) ja siihen usein kuuluva jouhikudelma (k. 22: 9) sekä maitokattilaa peittävä reiällä varustettu tuohi-t. nahkakansi, puinen t. juurista nidottu juustomuotti (k. 22: 3—4), pärеristikko l. „rehkilä“ (k. 27), tikapuunmuotoinen kuivausalusta l. „sihti“ (k. 22: 10), voinpyöhtämiskeppi, pitkä ja kapea säilytys- ja maidonkuljetuspönttö, vieläpä karjaahoitavilla lappalaisilla viilipytty ja kirnukin. Näistä kaikista on tehty selkoa maitotaloutta koskevassa luvussa.

VII. Säilytyssuojat ja -rakennukset.

Yksinkertaisin säilytyslaite on puun oksa, johon lihaa tai kalaa ripustetaan talteen. Inarissa ja Koltan-Lapissa näkee ripustintelineenä pidettävän myös pystyssä olevaa pientä haaravaa mäntyä n. kyynärän mittaisiksi karsittuine oksineen. Askel eteenpäin on jo n. s. suongeri (ks. s. 10), johon lihoja teurastettaessa tai kuivattaessa ripustetaan. Se on kokoonpantu kolmesta lyhyt-oksaiseksi karsitusta puusta, tav. koivusta, jotka asetetaan viistoon toisiaan vasten niin, että ne latvoista yhtyvät[1]. Lihat ripustetaan kärkiin ja oksiin. Kuivattaessa vaatii laitosta usein jatkaa toisella ja kolmannella samanlaisella toisistaan jonkun metrin päässä olevalla 3-korvakolla, jotka selkäriu'ulla l. ululla yhdistetään. Tällöin nämä korvakot voidaan asettaa kolmi- ja jos niitä on neljä, 4-kulmion muotoon. Lihoista ripustetaan paistit uluille, muut osat tav. nurkkauksiin. — Suongeria muistuttaa jonkunverran teline, jolla aitan- ja tuvankatolla lihaa kuivataan; tämä „aarto" tehdään kahdesta poikki harjan seisovasta renkusta l. pukista, joiden varaan lihavartaat asetetaan. Varras voidaan myös, jos lihoja on vähän, panna päivänpuoleiselle seinälle kahden vaarnan nojaan.

„Luova" (luövve, k. 28) kehittyy edellä mainitun suongerin 4-kulmaisesta muodosta siten, että 2 vastakkaisen ulun varaan ladotaan lava puunrungoista (päälle toisinaan vielä risuja), niiden puutteessa ahkioista[2]. Joskus jätetään kahden toisistaan etäimmällä olevan nurkan seipäistä yksi muita pitemmäksi ja nämä yhdistetään vinosti yli katoksen poikkipuulla, johon voidaan tavaroita ripustaa; ruokatavarat sijoitetaan peitettyinä lavan päälle. Toisinaan luova on niin tukeva ja korkea, että tarvitaan portaat sinne pääsemiseksi[3].

Hieman kehittyneempi laitos on luovtte l. luopte, jossa korvakkojen sijaan ovat tulleet maahan isketyt nurkkapylväät. Kahden vastakkaisen seinämän keskivälille on asetettu 2 muuta, edellisiä pitempää patsasta ja nämä yhdistetty harjavuolella, jonka varaan on ladottu lautoja tai malkoja (katteena tuohta t. turvetta), niin että ne alipäästä nojaavat sivuseinillä pylväitä yhdistäviin ulkuihin. Katoksen alle, joka niinmuodoin on taitteinen, asetetaan räystäs-ulkujen varaan poikittain vartaita tavarain ripustamiseksi [1]. Ruotsin-

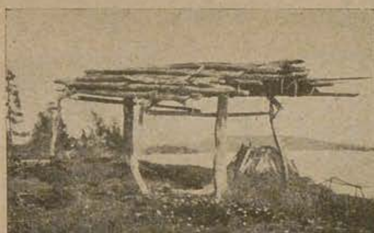


Kuva 28. Enontekiöläinen „luova". Kohdalla a on tuoreita juustoja kuivamassa peitettyinä. G. Grotenfeltin valok.

Lapissa voidaan seinämille pystyttää riukuja vieri viereen, joten luovtte tulee umpinaiseksi. Siinä pidetään muiden tavarain ohella kuivattavaa kalaa ja lihaa; kun lappalainen syksyllä muuttaa itään, jättää hän tähän suojaan kevätmuonaa, lihaa y. m. [2]. Luovtte rakennetaan vain paikkaan, jossa kauemmin oleskellaan [3]. Tätä perusmuotoa on paikoin kehitetty edelleen. Nurkkapatsaat ovat hävinneet ja koko katos lepää harjavuolen tukipatsailla, jotka ovat pitkiksi taitettuja männynkantoja. Päätyjen suuntaisesti on näihin kiinnitetty salvaimella kumpaankin poikkipiena ja näiden päät sivuseinämän suuntaisesti yhdistetty pitkittäisriu'ulla, joiden päällä katto-

puoliskojen räystäät lepäävät. Alemmaksi voidaan patsaihin kiinnittää vielä poikkipienoja ja niiden varaan latoa vartaita tai lava tavarain ripustamista varten.

Myöskin Itä-Lapissa on edellisten tapaisia rakennuksia. Kolttalainen kädas (s. o. katos) tehdään siten, että harjavuolipatsaita vastaan, jotka ovat katkaistuja hoikkia mäntyjä, asetetaan kullekin nurkalle maahan asti ulottuva viistosalko, jonka johdosta tämä runko muistuttaa teltankehää. Puolivälissä viistosalkoja pistää ulospäin oksanpätkä, jota vastaan asetetaan sivuseinämän suuntaisesti pitkittäisriuku ja kattomalat sen ja vuolen varaan; katto ladotaan toisinaan kokonaan pitkittäin asetettavista seipäistä. Päälle pannaan männynkuoria tiivisteeksi ja painoksi puita. Toinen muunnos on se, että viistosalot katkeavat räystään kohdalta ja jatkuvat nurkista kohtisuorasti maahan. Tämä on silloin aivan luovtte'n alkumuodon kaltainen. Katoksessa kuivataan kaloja ulkujen välisissä vartaissa. — Inarissa on kalakatos, n. s. arttu (ardu, k. 29) myös kahta lajia, joista alkuperäisempi on kuten jälkimäinen Koltanlappalainen muoto, kehittyneempi taas kyhätty kahden patsaan varaan. Harjavuolta ja räystäskannattimia ei tarvita, sillä patsasten päihin kiinnitetyt 2 poikkipienaa ovat kaarimaisia, joten katto, joka ladotaan pitkittäisistä riu'uista, tulee kuperaksi.



Kuva 29. Inarilainen arttu.
S. Paulaharjun valok.

Toinen patsasrakennustyyppi on „nili“ (njalla, k. 30), jossa tulee lisää todellinen salvoskehä ja lattia. Koltan-Lapissa on eräänlaisia kahden patsaan varaan rakennettuja nilejä, joissa rakenne on samantapainen kuin edellä kuvatussa Ruotsinlappalaisessa luopte'ssa. Patsaat ovat pitkiksi jätettyjä kantoja ja molempien päissä on päätyseinien suuntainen poikkipuu reiästä tappiin kiinnitettynä. Näiden poikkipienojen varaan rakennetaan lattia ja kehä ohueksi veistetystä halkaistusta männystä ovineen ja taitekattoineen, joka on tehty poikittaisista laudoista. Rakennukseen päästään tikapuita tai pykäläporrasta myöten. — Tämän muodon ohella esiintyy yleisempänä 1-

jalkainen nili, joka tavataan t. on tavattu kaikkialla Lapissa, paitsi Kuolanniemen itäisimmässä kolkassa. Patsas on 15—20 cm:n paksuinen, 1,8—2 m:n pituinen; sen päässä lepää tappi- ja reikäliitoksella, harvoin salvaimella kiinnitetty poikkipuu ja tämän kärjissä taas salvettuna poikittain yhdensuuntaiset pienat, joiden varaan matala seinäkehä kyhätään. Ovi on pieni, juuri sen kokoinen, että mies mahtuu sisään ryömimään, ja sisäpuolelle sivulle lykättävä. — Jos sal-



Kuva 30. Nili ja aitta. Kuolan-Lappi.

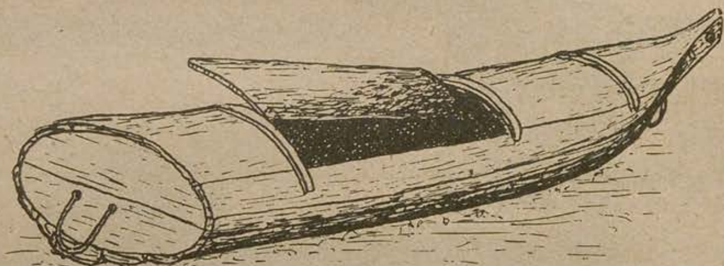
vos on tilapäisempi, 1—2-hirsikertainen, halkaistua puuta ja kattona vain kehän päälle ladottuja samoin halkaistuja puita, sekä oveton, on sen nimi „lauttanen". Näitä tekivät entiset peuramiehet etäisillä metsämailla saadessaan saalista enemmän kuin jaksoivat viedä mukanaan. Patsasrakennukseen eivät haaskaeläimet, erityisesti ahma, päässeet [1]. Myöskin nili on etupäässä lihasäiliö, joskin siellä voidaan pitää kuivaa kalaakin ja muita tavaroita. Inarissa on nili jo ylen harvinainen.

„Purnu" l. „saiho" (buordna, R. garrne [2]) salvettiin maan pinnalle, peitettiin rangoilla ja painona oli kiviä petoeläinten varalle. Se oli matala pieni 4-seinäinen, enintään 4—5 hirren korkuinen rakennus.

„Maapurnu“ on kuoppa, joka pohjataan ja reunustetaan hirsisalvoksella[1] tai kivillä ja päälle levitetyillä risuilla. Lihat ladotaan siihen, paikoin tuoheen käärittyinä, päälle pannaan risuja ja lopuksi kiviä. Sellaisia tekivät ennen peuramiehet. Ruotsin-Lapissa pidettiin purnu-„kellarissa“ maitoakin, jossa tapauksessa se rakennettiin tavallisesti kodan läheisyyteen, vars. johonkin saareen[2].

Gedge-borre niminen säiliö tunnetaan Länsi-Lapissa. Se on kattilamainen, pieni, maan pinnalle tehty, irtonaisista kivistä ladottu kehä, jonka sisälle sijoitetut lihat tai maitopöntöt[3] peitetään paasilla ja puilla.

Vielä yksinkertaisempi säilytyspaikka on „liha“- ja „maitokaltio“, s. o. kylmä lähde, johon ruoka-aineita upotettiin[4].



*Kuva 31. Lukkoahkio.

„Kalapuura“ (kuolle-puvre) tavataan kolttalaisilla. Se on usein kuin pieni miehenkorkuinen kota, käyrine (joskus suorine) korvapuineen, reppänätön, oviaukolla varustettu. Seinät ovat halaistua puuta ja salkoja, turpeilla katetut. Puurassa säilytetään etenkin suolakala-astioita.

„Lukkoahkio“ (lok-geres, k. 31) on yleinen tunturilappalaisilla[5]; sellaisia on yksi tav. kullakin perhekunnalla. Se on kuten tavallinen perälaudalla varustettu raitoahkio, mutta kaarten varaan kiinnitetyllä puukannella täydennetty. Kannen peräpuolella on kaksi kaariväliä käsittävä 15—20 cm. leveä, n. metrinpituinen, kahdella peräkkäisellä lautakappaleella suljettava aukko, josta ahkiossa kuljetettaviin ruokatavaroihin, lihaan, leipään, vereen, juustoon, maitoon j. n. e., päästään käsiksi. Myöskin leiripaikoissa saa ahkio olla varastosuojana.

Täydellisin säilytysrakennus on kuitenkin metsä- ja kalastajalappalaisten aitta (aitte, k. 30), joka on aina rakennettu neljän 50—

100 cm. korkean patsaan nenään; nämä ovat osittain kiinteitä, osittain paikalle tuotuja mäntyjuurakoita, jotka yhdistetään sivuseinämiltä lattianiskoilla. Niskojen varaan ladotaan lattia tav. veistämättömistä ohuista puista ja päälle salvetaan kehä veistetyistä rangoista 7—14-hirsikertaiseksi. Katto on taitteinen, halaistuista puista, laudoista tai maloista; orsia on sisällä kaksi. Ovi tehdään sangen matalaksi ja se on joko saranoilla varustettu t. sivulle lykättävä. Enontekiöläiset aitat ovat Torniojoen mallia ja niiden patsaat pystytetään maahan salvetun 1-kertaisen hirsikehän nurkkiin. — Patsasten varaan rakentamisella on tarkoituksena, etteivät hiiret pääsisi aittaan; tätä varten on patsaan ja niskojen välissä toisinaan n. s. hiirilauta. Aitassa säilytetään kaikenlaisia ruokatarpeita, jauhoja, lihaa, kalaa, juustoja, jäämaitoa, marjoja j. n. e. muiden tavarain ohella. — Kolttalaisilla on myös kuivankalan ja pyydysten säilyttämiseksi huonotekoisia kā́las nimisiä aittoja, jotka ovat mataloita, ainoastaan 6—10-hirsikertaisia, oviaukoltaan avoimia ja umpihirsistä salvettuja.

Muistutuksia.

S. 1. [1] Vanha inarilainen sananlasku lausuukin: „lounaasta on poro tullut ja lounaaseen sen pitää loppuman". [2] I. Fellman: Handl. och upps. IV: LXIX. — V. 1603 määrättiin, että Tornion-Lapissa olevasta kruunun porokarjasta oli otettava 232 poroa, vaatimia ja härkiä, ja jaettava Keminlappalaisille ehdolla, että kruunu saisi sitten puolet näistä siinneistä poroista (Lapin komitean mietintö v. 1905, s. 76).

S. 2. [1] And. Hackzellin laskelman mukaan (I. F., main. t. I: 442—5). [2] Læstadius, II, s. 473. [3] Mörtzell. [4] Stockfleth. [5] J. Fellman, Ant. [6] Nykyisin lasketaan 1 hengen ylläpidoksi tarvittavan kokonaista 100 eläimen suuruinen poro-„pääoma", siis esim. 6-henkiselle perheelle 6-satainen lauma (Lapinkomitean mietintö v. 1905, s. 95).

S. 5. [1] Myös niskuriporoja, joita on vaikea taluttaa, tapetaan laumassa. [2] Edullisin teurastusaika oli Draken muk. (s. 55) illalla uudenkuun aikana, koska poro tällöin on lihavin ja verevin. — Eri vuodenaikojen sopivaisuudesta teurastamiseen k. s. 15 ja seur. [3] Naiset ja lapset eivät ennen vanhaan saaneet olla teurastuksessa läsnäkään. Oltiinpa niinkin tarkkoja, että pahasti loukkaantunut poro sai kuolla itsestään, ellei mieshenkilöä ollut saatavissa sitä lopettamaan. Vain äärimäisessä hädässä sai nainen teurastaa ja nylkeä (Drake, s. 58). [4] Näin esim. Enontekiöllä ja Inarissa. [5] Kuten Frostvikenissä (Keyland) ja siellä täällä Suomen-Lapissakin voidaan menetellä. [6] Frostvikenissä apuri „tempaa vasemmasta etujalasta niin, että eläin kaatuu silmälleen, jolloin tappaja itse silmänräpäyksessä tempaa vasemmasta takajalasta poron jäädessä makaamaan vasemmalle kyljelleen. Jos on useampia apureja, saa jokainen olla avustamassa helpottaakseen kaatamista." — Jokmokissa sidotaan hihna toiseen takajalkaan; poro kaadetaan, apuri juoksee luo, vetää toisen etujalan sarvien taa (Drake, s. 56). — Suomen-Lapista esittää Grotenfelt (s. 63) seuraavaa: „— avustaja, hänkin tavallisesti istuen hajareisin poron päällä teurastajan takana, esti poron nousemasta pystyyn, siten että piti poron oikeata etujalkaa ja vasenta takajalkaa koholla. Tässä asennossa pidettiin poroa tavallisesti siihen asti, kunnes se kuoli verenvuotoon. Useampia poroja teurastettaessa ei tavallisesti kuitenkaan ollut aikaa odottaa näin kauan, vaan poro jätettiin omiin oloihinsa vetämättä puukkoa sydämestä. Tällöin poro useinkin nousi ylös ja liikkui pitkät ajat hoiperrellen, ennenkuin lopulta kuoli. Arvellaan, että tällä hirveällä tavalla teurastamalla saadaan verettömämpää lihaa kuin muuten." [7] Kuolan-, Ruijan- ja osassa Ruotsin-Lappia (esim. toisinaan Frostvikenissä). [8] Tällöin tehdään usein erään-

lainen silmukka poron kuonon ympäri. Suopunki solmetaan puun ympäri niin väljästi, että se poron kaatuessa soluu maahan; kolttalainen voi myös vain pidättää poroa vasemmalla kädellä sarvista t. suopungin tyvestä ja pistää oikealla. — Graan mainitsee, että naarasporot pistetään seisoaltaan, vasat kumoonkaadettuina. [9] Puukkoa voidaan vielä vääntää haavassa, jotta pisto paremmin tehoisi, ja ase jätetään siihen, siksi kunnes poro on kuollut. Jos puukko vedetään pois, painetaan kädellä haavaa, jottei veri pääsisi vuotamaan ulos (näin esim. Inarissa, Utsjoella, Enontekiöllä, v. Dübenin mukaan myös Luulajan-Lapissa). Verenvuodon estämiseksi voitiin haavaan tukkia lunta (Inarissa) tai poronkarvoja (Drake, s. 56). — Pistäminen käy nopeasti; $^1/_2$ tunnissa saattaa mies tappaa 20—30 poroa (s:a). [10] Koltan-Lapissa tehdään näin joskus raavasporoillekin; täällä voidaan pisto suorittaa myös „kainaloon". — Jukkasjärven kihlakunnanoikeuden pöytäkirjassa v:lta 1754 (I. Fellman, I: 230) sanotaan, että lappalaiset pahoin vahingoittavat taljoja pistäessään teurasporoja vasempaan lapaan, ja kehotetaan heitä tekemään pistonsa samalla tapaa kuin muuallakin niskaan t. kaulan alle, johon lappalaiset sanoivat suostuvansa. [11] Arjeplogissa (v. Düben) ja Frostvikenissä (Keyland). [12] Samoin Drake (s. 56). Niskapisto tehdään 1:sen ja toisen kaulanikaman väliin; veistä pidetään hetki alallaan. Niskaan pistetään vars. suuria hirvaita, muttei kernaasti, „ettei liha ja nahka veristy" (s. 57). — Keylandin muk. on teurastaja usein varustettu kahdella veitsellä, joista toinen pistetään niskaan, toinen sydämeen. [13] Myöskin Suomen poronhoitoalueen eteläosissa tainnutetaan poro „nopealla puukonpistolla niskaan. Sitten poro kaadetaan, jonka jälkeen teurastaja puukolla joko iskee sydämeen tai katkaisee valtimon" (Grotenfelt, s. 64). — Niskapistoa lienee, katsoen sen rajoitettuun levenemisalaan puhtaasti lappalaisella pohjalla, pidettävä myöhäsyntyisenä.

S. 6. [1] Drake (s. 56) mainitsee Arvidsjaurissa ennen ammutun poroja, kun laumat olivat suuria ja eläimet arkoja. — Luulajan-Lapissa ammuttiin teurastettavia suuria hirvaita sydämeen. [2] Frostvikenissä tämä alusta tuetaan sivuilta isommilla puukappaleilla, jotta ruho pysyisi liikkumatta alallaan (Keyland). [3] Päänahkaa leikataan yli otsan alas leukapieliin, n. 3 tuumaa näiden taakse ja alaleuan nahkaa viilletään suunreunaa myöten lähelle leuan kärkeä siten, että alaleukanahka tulee jäämään taljaan kiinni, mutta päänahka joutuu erilleen. Frostvikenissä kuitenkin alaleuankin nahka jää taljasta pois, koska leikkaus tehdään korvien etupuolitse yli koko pään (Keyland) — Enontekiöllä saa päänahkakin seurata taljaa, jos tämä on tarkotettu „vaate"- l. peskinahaksi; tällöin on sarvet hakattava pois. [4] Frostvikenissä tehdään joskus vatsaviilto ensin, kalloleikkaus senjälkeen; määrättyä sääntöä ei tästä ole (Keyland). — Viiltoa tehtäessä kurkun kohdalla katkaistaan emätin l. ruokatorvi, vedetään sen päätä ulos ja käännetään solmuun t. sidotaan nuoralla kiinni, jottei pureksittua ruokaa, „rapaa", pääsisi vatsasta nousemaan. Enontekiöllä tämä tapahtuu jo ennen kuin kallo- ja leukaviilto. — Vatsanahkaa viillettäessä kierretään urosporon siittimet molemmin puolin tehtävällä piirrolla; samoin usein naaraan utaret. Enontekiöllä köyhät henkilöt piirtävät vatsapuolelle kolmiomaisen kappaleen (terävä kärki rintaan päin), josta valmistetaan peskinahkaa lasten tarpeeksi. Tätä tapaa tarkoittanee Tornion kihlakunnanoikeuden pöytäkirjassa v. 1754 tavattava tieto (I. Fellman I: 246): „Lappalaiset leikkaavat vatsan porontaljoistaan ja myövät näitä myöskin jäätyneinä, joten niiden virheellisyyttä ei voi huomata, ennenkuin taljat on tuotu kaupunkiin ja kuivattu, jonka johdosta lappalaiset velvoitettiin sakon

uhalla jättämään taljat leikkaamatta ja tarjoamaan ne kuivattuina kaupaksi." [5] Nim. siltä kohtaa, missä on huomattavampi vaalean ja tumman karvan raja jalkojen ylipäässä. Taljaan tehdään kaksi poikkiviiltoa, kun etujalkojen kaulomasijat yhdistetään keskenään ja samoin takajalkojen. Enontekiöllä kaulotaan ensin vasen etu-, sitten vasen takajalka, 3:ksi oikea taka- ja lopuksi oikea etujalka. — Frostvikenissä leikataan ensin etujalkain ympäri ja lisäksi halaistaan koivet koparoista jalan takaosaa pitkin tyveen asti; sitten leikataan takajalkain ympäri ja halaistaan niistäkin nahka. [6] Frostvikenissä tämä tehtävä jää vielä tuonnemmaksi; taljaa ei vielä nyljetä seljästä. [7] Koltan-Lapissa voidaan myös nylkeä selkätali taljan tavoin paistista lapaan saakka. [8] Heti tämänjälkeen vedetään emätin alapäästään kaulan läpi vatsaonteloon. Lihaliuskat vatsan sivuilla levitetään kahden puolen, jotta sisälmykset paljastuvat. [9] Emätin katkaistaan jättäen siitä salmakseen kiinni tuuman pituisen pätkän, joka sidotaan langalla umpeen. [10] Enontekiöllä toimittavat viruttamisen tav. naiset.

S. 7. [1] Tämä tapa lienee johtunut osittain siitä alkukantaisesta uskomuksesta, että eläimet syntyvät kuoltuaan uudelleen (ks. Drake, s. 59). Osaksi on kai tähän menettelyyn johtanut käytäntö, koska paloitus nivelistä on helpoin ja mukavin. — Tämän jälkeen irroitetaan Enontekiöllä jalat, ensin oikea takajalka (päästä katsoen), sitten oikea etu-, 3) vasen taka- ja 4) vasen etujalka. [2] Meljen mukana seuraa vatsaliha. [3] Sydän halkaistaan 4 ristiviillolla (ei kuitenkaan eripoikki). [4] Kurkkutorvi seuraa mukana. [5] Kurtta leikataan kaulan sivuilta molemmin puolin ja liuskat jäävät kiinni kahteen alimpaan kaulanikamaan. [6] Takajalat jäävät vielä toistaiseksi kiinni (Keyland). [7] Pötsin aukkoa pidetään tällöin levällään yhdeltä sivulta kädellä, jolloin toinen sivu on kiinnitetty etumaisen kylkiluun kärkeen. Enontekiöllä voidaan pötsi pingottaa aukon molemmin puolin tehdyistä pikku rei'istä ensimäisen kylkiluuparin kärkiin ja veri kaadetaan sisään kohottamalla ruhoa takapäästä. Frostvikenissä (Keyland) tehdään joskus pajunvitsasta pieni rengas (veämbel), joka sopii aukkoon, niin että reuna voidaan kääntää renkaan ympärille. [8] Drake (s. 57) mainitsee kaiken veren koottavan astiaan: Veri ammennetaan kattilaan, jossa sitä hämmennetään maksoittumisen estämiseksi. Veri saa jäätyä kattilaan, jota sittemmin lämmitetään tulella sen verran, että veritönkki irtautuu; tämä pannaan lumelle uudelleen jäätymään ja sitten ahkioon (varastoon). [9] Rihtiminen: kylkiluiden päällitse piirretään selkärangan vierestä molemmin puolin puukolla voimakkaasti muutamia kertoja edestä taaksepäin. [10] Selkäsuonista, jotka ovat molemmin puolin selkärankaa, poistetaan mukana ohuelta seurannut liha. Ne sidotaan toistaiseksi solmuun jonkun katkaistun jalan ympäri. [11] Irroitus tapahtuu tekemällä paistiin kaksi syvää viiltoa, toinen saparon, toinen vatsan puolelta. [12] Ennen leikkaamista taitetaan kyljet pystyyn rihtimäsijasta. [13] Ne jäävät kaikki kiinni toisiinsa (Keyland). [14] Drake (s. 139): Pallearasva (neiteskompel), jonka yli kurotaan tai vedetään vitsa, että tali pysyisi sisällä, saa härskeytyä tullakseen höysteisemmäksi. (S. 162:) Quousak raddne, rasva maksan ja vatsan välillä jätetään syömättä; se viskataan pois tai annetaan koirille (s:a). [15] Pää leikataan oikealla kädellä pitäen vasemmalla kiinni kurkkutorvesta. Joskus pää katkaistaan vasta ennen kylkien poistamista (s:a). [16] Ne jaetaan sitä ennen pitkittäisleikkauksella (s:a). [17] Ruotsin-Lapissa kurttalihat jäävät kiinni alimpaan kaulanikamaan. [18] Paistit irroitetaan aluksi kirveellä hakkaamalla, mutta leikataan veitsellä ristiluun nivelestä (Keyland). [19] Tätä

ennen saavat lihat olla, kunnes kaikki on paloitettu, lumella tai sulalla maalla teuraan taljan kesipuolen päällä. „Raajoihin" tehdään ripustamista varten reiät, esim. kylkiin toisen ja kolmannen kylkiluun väliin. Suongeriin pannaan myös selkäsuonilihat, sydän, sydäntorvi ja keuhkot (Enontekiö). — Frostvikenissä sijoitetaan lihat kesälläkin teurastettaessa tilapäisesti suongeriin, mutta jatkuva paloitus ja suolaus tapahtuu hetken kuluttua, aina samana päivänä (Keyland).

S. 8. [1] Kaato on paljon yleisempi kuin seisoalta pistäminen. [2] Myöskin jalkasuonet otetaan talteen; ks. s. 9. [3] Sillä poikkeuksella, että Frostvikenissä paistit erotetaan ristiluusta kirveellä, s. 7, m. 18. [4] Enontekiöllä (kaksinkerroin taitettuna), Ruotsin-Lapissa (esim. Graanin ja Draken (s. 136) mukaan) ja Koltan-Lapissa. [5] Enontekiöllä nämä leikataan irti ja halkaistaan, ei kuitenkaan eri kappaleiksi; munuaiset kuuluvat ensi keittoon myös Ruotsin-Lapissa (v. Düben, s. 137, Keyland, Drake, s. 138) ja toisinaan Inarissa ja Koltan-Lapissa. [6] Enontekiö, Ruotsin-Lappi (v. Düben, Keyland, Drake), Inari ja Koltan-Lappi. [7] Enontekiö ja Frostviken.

S. 9. [1] Ruotsin-Lapissa (v. Düben, isommassa perheessä Keylandin ja Draken mukaan), Inarissa ja Koltan-Lapissa. [2] Inari ja Koltan-Lappi. [3] Ruotsin-Lappi (v. Düben), Inari ja Koltan-Lappi. [4] Ruotsin-Lappi (Keyland), Inari ja Koltan-Lappi. [5] Ruotsin-Lappi (Keyland: ydinluut eivät saa jäätyä, ettei ydin pilaudu, „sula", kuten sanotaan; Drake), Inarissa söivät ytimen peuranpyytäjät ensi atriassa. — Drake (s. 140) olettaa, että lappalaisillakin on muinoin ollut tapana, kuten vielä arktisista kansoista esim. tšuktšeilla, syödä raakana maksa, sydän, munuaiset ja ydin. [6] Inarilaiset peuranpyytäjät. [7] Ruotsin-Lappi (Turi, s. 28: aivot sekoitetaan pettujauhoon ja liemirasvaan ja pidetään herkkuna). [8] Graan; Draken muk. ne kuuluvat toiseen keittoon. — Inarissa joutuu ensi keittoon tav. kieli, mutt'eivät muut pään osat. [9] Koltan-Lapissa, ei kuitenkaan tavallisesti. [10] Drake (s. 138); Ohutsuolet (sappatseh) leikataan hyvin huuhdottuina heti vielä lämpiminä liuskoihin, sitten paloiksi ja keitetään. [11] Turi, s. 28. [12] Frostvikenissä nyljetään etujaloista nahka jo paloitettaessa ruhoa (s. 8), mutta Enontekiöllä ja Itä-Lapissa vasta nyt. Veitsellä tehdään piirto kyntysistä alkaen ylöspäin jalan takasivua pitkin. Nahka nyljetään ylhäältä alaspäin sorkkiin asti, jota varten näiden alusnahka piirretään pikkukynsien kohdalta poikki. Etujalassa on vain yksi 3-haarainen suoni, joka sijaitsee etupuolella ja on takajalan suonia lyhyempi. Sen haarat irroitetaan pistämällä veitsenterä niiden alle polven alapuolelta ja suonet otetaan irti polven ja nilkan väliltä. Sitten ne kiskotaan käsin irti polvista ylöspäin ja katkaistaan irti sorkista niin, että suonet jäävät yhtymäkohdastaan kiinni toisiinsa. — Takajalan nahka nyljetään Keylandin mukaan kuin edellä, mutta Enontekiöllä se longistetaan ensin irti taipeesta, jolloin koipea sujutetaan kaksinkerroin. Suonista irroitetaan ensin 2-haarainen etusuoni, sitten 2 takasuonta. Frostvikenissä on järjestys päinvastainen; takasuoni irroitetaan ensin veitsellä pitkin pituuttaan ja sen alla oleva hyvin vahva suoni käsitellään samalla tapaa, mutta eroitetaan polvesta siten, että sitä kierretään etujalan alemman luun ympäri, siksi kunnes suoni polvesta katkeaa. „Kun molemmat suonet on irroitettu, leikataan ne poikki yhteisellä leikkauksella koparasta, niin että ne jäävät kiinni toisiinsa lihakalvon yhdistäminä ripustamista varten. — Saman jalan etupuolella on kaksois-suoni, joka sitten poistetaan. Nämäkin katkaistaan toisesta päästä, niin että jäävät kiinni toisiinsa kuten edellä." [13] Ks. m. 5.

— Jukkasjärvellä toiseen keittoon (Turi). [14] Padassa voi olla joko pelkkää vettä tai lihakeittoa. [15] Drake, s. 137: Tuore ydin on paras ja siksi se valmistetaan heti teurastettua; he avaavat veitsellä jalkalihan nähdäkseen, milloin se on kypsä. Lihan kypsyttyä on ydin parhaillaan. — Miehet sanoivat, että illalla hyvin rasvaista syötäessä rasva hyytyy vatsassa ja uni tulee hyvä; on syötävä jähmeää ydintä, sulalla ei ole yhtä hyvä vaikutus; joka syö kyllin ydintä illalla, on kylläinen aamullakin. — Scheffer ja Messenius mainitsevat kontteja valmistetun paahtamalla syötäväksi. [16] Demant-Hatt, s. 86. [17] Frostviken on niitä luultavasti harvoja paikkoja, joissa halkaisu suoritetaan kirveellä. Jos kontti on pystyssä, helpotetaan työtä käyttämällä vasarana puukappaletta, jolla lyödään luuta vasten kohdallaan olevan kirveen hamaraan. Luun päitä voidaan jonkinverran tasoittaa, jotta se pysyy paremmin kohtisuorassa asennossa. „Useimmiten kuitenkin pannaan luu vaakasuorasti alustalle ja sen toista päätä pidetään vasemmassa kädessä, sill'aikaa kun kirvestä käsitellään oikealla. Halkaisu tapahtuu vuodenajasta riippuen ulkona t. kodassa“ (Keyland).

S. 10. [1] Keyland. — Drakella (s. 161) on ytimen jaosta tarkkoja sääntöjä. [1]) Isäntä saa 1 yli-takakontin ja ali-takak. tai 2 ali-takak. emäntä 1 y.-e. ja 1 y.-t., renki 1 a.-t. ja 1 y.-e. tai 1 y.-t. ja 1 y.-e., piika 1 a.-t. ja 1 a.-e., lapset a.-e., [2]) täyskasvuiset 1 y.-t. ja 1 a.-t., lapset y.-e. ja a.-e.; orpolapset, kasvatit y.-t. ja a.-t. — Morsian t. nuorikko antoi sulhaselle y.-t:n saadakseen hyvän onnen. [2] Drake: Jos keitettyyn ytimeen sirottaa hyvin hienoa suolaa ja paistaa sen sitten tulella, voi syödä paljon enemmän. [3] Draken mukaan sekoitettiin ytimeen rasvaakin; sen nimi oli tsabbma. Ydintä syötiin myös maksan kera. [4] Jotkut syövät yksin kerralla kaikki ydinluut (s:a). [15] Demant-Hatt. [16] Lundius.

S. 11. [1] Esim. v. Düben. [2] Kolttalaiset keittävät niitä 5—6:kin tuntia. — Drake (s. 139) mainitsee sorkkia keitettävän kauan syystä, että rasva niistä erkaneisi. — Koparat l. kyntyset irroitetaan veitsellä varvasluista; Keylandin mukaan niitä käytettiin ennen juoma-astioina. — Kolttalaiset syövät keitetyt sorkat kylmiltään, jonakin väliatriana. — Frostvikenissä osataan jalkanivelistä tehdä sylttyä (Keyland). [3] S: a. [4] Drake (s. 161): Nilkka (vakka) on palvelijan osa. (S. 140): Puttjes-dakte (astragalus), luunikama reisiluun alapuolella, n. tuuman pituinen, kirvesvarren paksuinen, on hyvin rasvainen. Se sanoi ennen lappalaiselle: „keitä minutkin rasvani tähden“. [5] Joitakin poikkeuksia kuitenkin on. Inarissa käyttävät jotkut päätä vellin höystönä syöden sitä vähin erin; kieli joutuu tav. ensi keittoon. Andelin mainitsee kieltä Utsjoella keitettävän lihojen seurassa. Turin mukaan aivot keitetään heti teurastuksen jälkeen. Enontekiöllä keitetään alaleuka tav. myöhemmin, usein monen poron leuat yht'aikaa. — Toiseen keittoon kuuluvat pään ohella jalat ja sydän Enontekiöllä, jalat ja ydinluut Jukkasjärvellä (Turi). [6] Alaleuasta voidaan erottaa vielä kärki. — Drake (s. 138): Alaleuka keitetään kielineen, joka on siinä kiinni. Alaleukaa seurannut kurkkutorvi syödään Keylandin ja Draken mukaan. Frostvikenissä se halkaistaan ja kurkunpää leikataan pois. Kurkkutorven syövät enimmästi miehet; myöskin koirille voidaan se antaa. [7] Ensin hakataan aivo-osa silmien takaa irti, sitten halkaistaan kallo kuonoon asti ja katkaistaan. Aivot otetaan ulos ja lopuksi takaraivakin pannaan kahtia. [8] Kun silmäluu on syöty, rikotaan se, ettei olisi kuin „korpin ronkkima“. — Demant-Hatt mainitsee peloteltavan lapsia ottamasta silmiä syödäkseen, sanomalla, että he saavat siitä silmän keskelle

otsaa. [9] Drake (s. 161): Korvaluu on palkollisten osa. Korvatkin syödään. [10] Demant-Hatt: Poron kuonoluussa on vähän ydintä, joka myös syödään Jos sen antaa koiralle, voi olla varma koiran avusta hädässä. [11] Samoin useimmiten Inarissa. [12] Draken mukaan (s. 161) syövät aivoja ainoastaan miehet; naiset pelkäävät saavansa siitä päänsärkyä.

S. 12. [1] Näin ennen vanhaan Turin mukaan. [2] Paisto kestää kauemmin kuin tavallisen kakun, $1/2$ tuntia ja enemmänkin. Aivokakku on murea ja makea. [3] Frostvikenissä kieli, keitettynä tai paistettuna, leikataan viploiksi ja käytetään „kahvikermana". [4] Kärkiin tehdään reikä, jonka lävitse kielet sidotaan kimpuksi ja pannaan suongeriin kuivamaan (keväällä). — Andelinin mukaan (s. 229) kieli halkaistaan ja pannaan savureiälle kotaan kuivamaan. — Inarissa käytetään kuivattuakin kieltä vierasten kestitsemiseen. [5] Talvella teurastettavien kevätmuonaporojen kielet pidätetään Enontekiöllä omiksi tarpeiksi. — Draken mukaan (s. 138) myytävät kielet saavat olla kiinni alaleuassa, kunnes jäätyvät, jonka jälkeen ne murretaan irti. [6] Ks. s. 8, m. 5. [7] Drake: Munuaistali ja lihaa neulottiin lihakalvoon, kuivattiin ja sipellettiin liemeen; rikkaat säästivät sitä toiseenkin vuoteen, jolloin siitä tuli voimakkaampaa. [8] Sitä syövät kaikki (Keyland). — Inarilainen taika tietää, että munuaisia syönyt nuori henkilö saa selkävian. [9] Ks. s. 8, m. 6. [10] Frostvikenissä myöskin paistetaan maksaa (paistinpannussa?); tätä ennen se leikellään ohuiksi viploiksi, jotka yhdellä leikkauksella katkaistaan keskeltä (Keyland). [11] Tällöin maksa halkaistaan ja siihen ripotellaan suolaa. [12] Frostvikenissä se jaetaan ristileikkauksella 4—8 osaan ja syödään keitettynä ytimellä sekoitettuna (Keyland). Ytimen mainitsee höysteenä myös Drake.

S. 13. [1] S: a. [2] Demant-Hatt. [3] Samoin Drake (s. 161): Varsinkin oli sydän kielletty nuorilta naisilta, joille se aiheutti vaikeat kuukautiset. [4] S:a, s. 138. [5] Keyland (Frostviken). [6] Sitä syövät kaikki perheenjäsenet (s:a). [7] S. 8, muist. 7. [8] Keyland. [9] Nännit jäivät taljaan. Vaatimen kohtu (ja sikiö) pantiin ennen säilyttämiseksi metsässä suongeriin tai asetettiin kasaan, joka oli koirilta suojeltava; nyt se annetaan koirille (Nensen, Drake). Kolmodinin mukaan kohtu ja sikiö keitettiin koiranruoaksi; raakana niitä ei sopinut syöttää, koska koirat olisivat ruvenneet puremaan vasoja. Paikoin käytettiin sikiöt ihmisravinnoksikin. — Vaatimen genitaliat vietiin muinoin niinikään metsään, mutta annetaan nyt koirille t. variksille (s:a, Wiklund). Urosporon genitaliat keitetään, mutt'ei syödä heti; ne ovat miesten ruokaa (s:a). Pojat eivät saa syödä hirvaan g:ta yksin, vaan jonkun avustamina, ett'eivät tulisi hurjapäisiksi. Siitä huolimatta, että g:den nauttiminen pitäisi olla naisilta kielletty, näki Wiklund tyttöjen niitä syövän Luulajan-Lapissa. [10] S. 7. [11] Nensen (Wiklund, Drake), Keyland. [12] Wiklund. [13] Keyland. [14] Wiklund. [15] Nensen (W., D.). „Ennen eivät naiset saaneet syödä toista kaulanikamaa, koska liha siinä oli piston tähden veristä." [16] S:a. [17] Wiklund. [18] Nensen (W., D.). [19] Wiklund. [20] S:a. [21] Nensen (W., D.). [22] S:a. [23] Wiklund. [24] S:a. [25] Nensen (W.). D:n muk. 7:nnen. [26] Wiklund.

S. 14. [1] Nensen (W., D.). — Keylandin mukaan kuuluvat Frostvikenissä nikamat 3:s ja seuraavat miehille järjestyksessä heidän lukunsa mukaan ja loput naisille. „Mitä nikamista jää ensi atriasta, se varataan seuraavaksi päiväksi ja syödään aamiaiseksi rasvaan kastettuna." [2] Frostvikenissä „leikataan lihapuolet pois ja säilytetään viimeiseen atriaan, jolloin ne keitetään t. paistetaan" (Keyland). „Keväällä ne toisinaan ripustetaan kuivamaan ja jotta tämä kävisi helpommin, niitä pistellään sieltä täältä ja ohennetaan

leikkaamalla lihavimmasta kohden viilto, joka (erikseen pingotettuna kahdella puikolla) saa edelleen olla kiinni yhdestä reunastaan. Kuivattu liha keitetään tai syödään siltään voin kera leivän tavoin. Sitä syö kuka tahansa perheenjäsenistä". (S:a). — Wiklundin mukaan saavat naiset kaulalihan ja -rasvan; Nensen (W.) tietää heidän nauttineen jälkimäistä, jott'eivät saisi vammaa olkapäihinsä. [3] Nim. „2 poikkipuikolla ja sivutuella ja tjuvvetse-beärgo 2 poikkipuikolla" (Keyland). [4] „Kumpikin puolisko halkaistaan edelleen viiteen osaan; tjuvvetse-beärgo jaetaan 4 osaan ja keitetään yhdessä muun kera. — Rintaa syövät kaikki ilman määrättyä sääntöä. Kärki keitetään muun lihan kanssa ja syödään sitten viploittain kahvin seurassa." [5] „Täydellisessä perheessä saa isäntä nårse nimisen kappaleen, emäntä prere'n, lapset loput. Muuten tulee nårse mies-, prere naispuolisille perheenjäsenille". (Keyland). Wiklundin mukaan on lapalehti naisten, alempi lapaluu miesten osa. — Enontekiöllä kaiverretaan paljaaksi kalutun lapaluun lehteen puukolla reikä, temppu, jonka tarkoitusta ei osata selittää. [6] Keyland. [7] Kyljen kuivamaan ripustamisesta ks. s. 7, muist. 19. [8] „Paistista jää jäljelle reisi- („nurus"-) luu (nårse) ja tjårven-dakte, jotka erotetaan toisistaan. Jälkimäisestä kuuluu toinen pää (reiällä varustettu) naisille eikä mies saa syödä sitä millään ehdolla, 'ettei tulisi naisiin meneväksi'. Nårse kuuluu tav. miehille" (Keyland). [9] Ks. s. 8. [10] Keyland. [11] Nensen (Wiklund, Drake). [12] Wiklund. Jos metsässä teurastetaan, pitää ainakin sarvena tuoda kotiin; muussa tapauksessa sen saa vanhin metsälläolijoista (s: a). [13] Enontekiö. S:n Keyland. [14] S:a [15] Nensen (W., D.). Tällaiset henkilöt luovuttivat ristiluun isälle tai apelle Nuorille vaimoille sen syönti aiheutti vaikean synnytyksen ja päänkipua (s:a). — Vrt. inarilaista luuloa, ettei nuoren henkilön sovi syödä munuaisia (s. 12, muist. 8). [16] Keyland. [17] Nensen (D.). [18] Enontekiö.

S. 15. [1] Drake, s. 139. — S. 58: „Ennen oli selkätali niin paksu, että se voitiin pystyttää mäntyä vastaan; se oli kädenvahvuinen, 2 korttelia leveä ja 2 kyynärää pitkä. 1700-luvulla maksettiin sellaisesta porosta 2 kirkasta riksiä". [2] Etenkin heikkoja ja myöhäänsyntyneitä. — Sieniaikana, myöhään syksyllä (pitänee olla kesällä, elokuussa), kun koirilla oli ankara työ pitää koolla hajalle pyrkiviä eläimiä, tapettiin niiden voimistamiseksi joskus vasa (Drake). [3] Myös suden ja koiran puremat eläimet on usein lopetettava. [4] Demant-Hatt, s. 19. [5] S:an mukaan vasojen lihat käärittiin tuoreihin koivunoksiin ja pantiin kantoporojen selkään (s. 39). [6] Draken mukaan teurastettiin Mattina (21/X) vaatimia, jotka silloin ovat lihavimmillaan (s. 55). Hirvaita tapetaan viikkoa, jopa kahtakin ennen Mikkeliä (29/X), torstaina, perjantaina ja lauantaina; (toisessa kohden:) teurastus alkaa Mikkelinä, ainakin mitä hirvaihin tulee. — Graan kertoo hirvaita tapetun Matin seudussa ja suuria härkiä toiseen kertaan Anttina (30/XI); jälkimäisten lihat syötiin vasta myöhemmin. Hirvaanliha käy kiiman jälkeen kelvottomaksi syödä, syystä että se on tällöin läpilaihaa ja maultaan karvasta. Köyhien mainitaan sitä kuitenkin keväällä kuivaavan (Drake, s. 134). [7] Runoja aljetaan Enontekiöllä lopettaa 4-vuotiaina; 4—6 vuoden vanhoina ne ovatkin parhaassa lihassa.

S. 16. [1] Enontekiöllä härkiä (jotka tav. ovat ajoporoja) tässä ijässä myydään kauppiaille teuraiksi. — Drake tietää ajoporon olevan lihavimmillaan lokakuun lopulla ja marraskuussa (s. 58). Draken mukaan (s. 25) ei poroa pidetä tav. 12 vuotta vanhemmaksi. Ajokas ja hyvä maitovaadin saa elää 18—20:kin vuotta. — Valkoista poroa ei teurastettu, koska sitä pidettiin onnentuottajana (s:a, s. 25). [2] Grotenfelt, s. 66. [3] Graan kertoo varakasten

teurastavan joka t. joka toinen viikko raavasporon ja joka t. joka toinen päivä vasan, tehden niin Antista Maarianpäivään asti (sen mukaan siis yhteensä 8—16 raavasta ja 57—114 vasaa). [4] Yhtä suureksi arvioi J. Fellman (III: 266) rikkaan utsjokelaisen tarpeen. — Enontekiöllä kuitenkin paistit säästetään tav. kauppatavaraksi. [5] J. Fellman (m. p.) sanoo köyhän käyttävän ruokakseen 15—20 kpl. vuodessa. [6] Ne tapetaan marras—joulukuussa, 3—4 kerrallaan. [7] Graan, ks. muist. 3. [8] Enontekiö. — J. Fellmanin mukaan (IV: 50) on porolla pinta paksuin joulun aikana, mutta sisuskuuta l. -rasvaa enin Kynttilänpäivän (2/II) tienoissa. Jouluna katsotaan poron teurasarvon olevan suurin, koska rasvaista lihaa pidetään parempana kuin muutamia nauloja sisuskuuta. [9] Osa erotetaan koirille talvimuonaksi. — Taljat myydään Enontekiöllä kotipuolen kauppiaille t. viedään markkinoille, Ruijaan, Ruotsiin ja Rovaniemelle. Koivet nyljetään ja jalat säästetään pokkalihoineen myös kevääksi. Koivekset käytetään omiin tarpeisiin, joku osa myydään kenkinä ja sääryksinä talokkaille. [10] Enontekiöllä on useilla vaeltavilla porolappalaisilla oma aittansa jonkun talokkaan vainiossa; esim. Näkkäläjärven talossa on useampia sellaisia aittoja. [11] Tämä kuivausteline on omaksuttu Lapin suomalaisilta.

S. 17. [1] Ks. VII lukua (Säilytysrakennukset). [2] Drake, s. 134. [3] Demant-Hatt, s. 19, Drake, m. p. [4] Drake, m. p. [5] Demant-Hatt, m. p. [6] Drake, m. p. [7] S:an mukaan (s. 123) pannaan lihat kuivamaan tunturiin lähdettäessä. [8] Demant-Hatt, m. p. — Petterssonilla (s. 12) on ollut huonompia kokemuksia kuivattavan lihan laadusta: „Liha (jota on tuoreena säilytetty tynnyreissä) on pilautunutta ja pahanhajuista. Usein ovat kärpäset päässeet munimaan siihen, jonka tähden siinä kihisee matoja. Siinä tapauksessa se leikellään ja madot poistetaan. Sitten liha ripustetaan koivuihin, jotka on tyvestä hakattu ja kallistettu toisiaan vasten ja joiden oksat on karsittu kappaleen matkaa rungosta ja kuorittu (tarkoittanee suongeria). — — Kun lihaa on tällä tavoin jonkun aikaa kuivattu, siirretään se luopte nimiseen katokseen edelleen kuivattavaksi.“ (Siis kuten Enontekiöllä siirretään „luovaan“, ks. ed.) [9] Drake (s. 133): Kuivaanlihaan ei pantu suolaa ennenkuin keitettäessä. (Sitävastoin tieto Luulajan-Lapista, s. 134:) Vastateurastettu liha suolataan heti, kun se vielä on lämmin, ja ripustetaan koukkuun täkok'issa (kodan osia) kuivamaan. (Tarkoittaa kenties syyslihan käsittelyä.) — Graan sanoo rikkaiden suolanneen hiukan kuivattavaa lihaa. [10] M. m. rinta, kyljet ja kaula (Drake, s. 123). Pienet lihat kuivataan pienissä koivurisupuikoissa (saikardelle). Ennen ripustettiin nyljetty ruho kokonaisena aittaan kuivamaan (?). [11] S:a, m. p. [12] Pettersson, ks. muist. 8. [13] Tällainen liha voidaan antaa köyhille; kuivataan bore'ssa (Drake, s. 134). [14] Demant-Hatt (s. 19). Sellaista sanotaan goaste-bierggo'ksi. [15] Drake (s. 134): Hapanliha (surrjom-piärgo), liha, joka on saanut jäätyä ja hapata, syödään keväällä ja on voimakkainta. [16] Lihojen päälle saatetaan levittää verkkoresu, jotteivät haaskalinnut, etupäässä kuusanka (garrulus infaustes) pääsisi niitä ronkkimaan. Samassa tarkotuksessa käytetään myös kaariansaa ja väkkärää, joka viimemainittu pärinällään pelottelee lintuja.

S. 18. [1] Vrt. munuais-„silmuksien“ valmistusta Inarissa (s. 13). [2] Andelin. [3] Drake. [4] Nykyisin ei hirvaita juuri teurasteta muissa tapauksissa. [5] Siitä puhuvat esim. Leem, Graan, Demant-Hatt ja Drake. Jälkimäinen kirjoittaa (s. 134): Savustettiin, kun kesällä teurastettiin; syksyllä savustettiin kiimaporon lihaa kuivaksi tai puolikuivaksi. (S. 136:) Suden tappaman poron

lihasta huuhdottiin vedellä paha maku ja liha savustettiin (padne paina = hammas painaa, pilaa lihan). [6] S:a: Savustettava liha pannaan vartaisiin (haleh), jotka tarkotusta varten ovat kiinni tekok'issa; ovat sileitä, höylättyjä. Ålk, savustusorsi kodassa. — Savustus voi kestää viikon. Joskus kuivattava liha ripustetaan muutamaksi päiväksi kotaan, jotta se paremmin säilyy madoilta.

S. 19. [1] Ainoastaan Drake (s. 123) sanoo köyhempien lappalaisten suolaavan lihaa, joka siitä tulee voimakkaammaksi. [2] I. Fellman, I: 234. [3] S:a (I: 217): „Hirveätä, kun ajattelee, miten monta vuotta tätä on jatkunut ja mitä vahinkoa siitä on Ruotsille ollut.“ Edelleen mainitaan, että vaatimia hukataan kesällä tapahtuvissa muutoissa, jonka johdosta Ruotsin-Lapin täytyy tulla tyhjäksi ja autioksi Norjan-Lapin vaurastuessa. A. Hellant mainitsee (I. F., I: 413) v. 1749, että Jyykeässä teurastetaan vuosittain tuhatkunta Ruotsin poroa, muissa vuonoissa myös enemmän tai vähemmän. — Lieneekö tästä vai muusta tosiaan johtunut, että Enontekiöllä oma porokanta oli hyvin vähäinen ainakin alueen länsiosassa viime vuosisadan alkupuoliskolla; nyttemmin se on kohonnut sangen huomattavaksi. [4] Kauppalihasta saatiin ennen sotaa Norjassa: paistikilosta 65—75 äyriä, luulihasta 50—55, lavoista 35—40, selästä 40—45, kielestä (kpl.) 30 äyriä. [5] Graan. [6] Esim. v. 1606 Kemin-Lapista 6, Tornion-Lapista 28 kpl. vasoja, v. 1617 Kemin-Lapista 12 (I. Fellman, IV; LXIX, 142). Raavasporoja mainitaan esim. v. 1559 Tornion-Lapista (IV: 21). Kaarle IX ja Kustaa II Adolf antoivat edelleen Lapinvoutiensa ostaa huomattavia määriä poroja kuninkaan tarpeiksi, niin esim. v. 1604 200 teurasporoa, joiden liha oli suolattava, ja 20 elävää härkäporoa, v. 1610 200 elävää poroa ja v. 1613 „muutamia satoja“, jotka oli teurastettava ja suolattava (K. Grotenfeltin asiakirjakokoelma; samanlaisia poronhankintoja esiintyy myös Waarasen kokoelmissa). Lappalaisten hoidossa oli 1600-luvun alkupuolella myös kruununporoja, joita v. 1614:n inventariossa mainitaan m. m. 168 vaadinta (I. F., I: 469). [7] Vrt. esim. I. Fellman, I: 487. — Toisinaan papit kantoretkillään ostelivat lapintavaroita kauppiasten tavoin ja saattoivat joutua saaliistaan rettelöihin Tornion tullimiesten kanssa; niin esim. J. Tornæus.

S. 20. [1] J. Fellman (I: 83): Muutamasta kimpusta kenkäheiniä, puolesta tynnyristä muuraimia, joka viimemainittu täällä arvioidaan 3 riikintaalariksi, ja muusta osoitetusta suopeudesta antavat he usein monta kuormaa poronlihaa, jonka köyhä inarilainen sitten pyhäin jälkeen noutaa tunturiseudusta. Myös sutten tappamat porot tulevat inarilaisten osaksi. — (III: 265) Paremman työn puutteessa talvella kulkevat köyhät porolappalaisen luota toisen luo, osittain ostaakseen poroja, osittain ikäänkuin korvaukseksi ollakseen apuna tokan paimentamisessa, hakatakseen puita ja tehdäkseen muuta pikku palvelusta, jolloin he nauttivat vapaasti ruokaa muutamien päivien kuluessa, vieläpä saavat jonkun teurasporonkin lahjaksi tai ajokkaita lainaksi tarpeisiinsa. Niiden porojen luku, jotka rikas porolappalainen vuosittain käyttää, osittain sellaisten vierasten ruokkimiseen, osittain lahjoiksi „säälistä köyhille“ (arkelmasten vaivasita adda) voi nousta puoleen sataan. Myös ollessaan häissä ja ristiäisissä tuttavien luona tapaavat porolappalaiset lahjoittaa asianomaisille jonkun poron. — — — Muuten ovat porot utsjokelaisten keskuudessa siihen määrin yhteisomaisuutta, että kun kalastaja lähtee tunturiin hankkimaan itselleen teuraita eikä hänellä ole rahaa mukanaan tai hän ei tapaa siellä ystäviään, niin hän muitta mutkitta teurastaa jonkun „ristiveljensä“ poroista, jonka sattuu löytämään, ja lähettää siitä omistajalle ilmoituksen lisäten, että tavattaessa sovitaan. Varsinainen hinta tulee tällöin

harvoin kysymykseen; asia kuitataan muutamalla kimpulla kenkäheiniä, muutamilla hyvillä sanoilla ja imartelulla tai sillä, että kalastaja opettaa porolappalaisen lapsia lukemaan muutamina päivinä, tai tekee hänelle jonkun ahkion tai osoittaa muuta palvelusta. — Ks. myös s:a, IV: 267. [2] Demant-Hatt, s. 183. [3] Leem. [4] v. Düben, s. 54. [5] Fjellner. [6] Andelin, s. 229. [7] Drake, s. 137, Högström, s. 117.

S. 21. [1] Drake (s. 162): Muinoin ei verivelliä syöty pyhänä eikä perjantaina. Jos näin tapahtui, lypsivät porot verta ja niiden utaret pilautuivat. — Graan: Verivelli on tavallinen syksyllä, talvella ja keväällä. Verta säilytetään puoltynnyreissä, nelikoissa ja poronvatsoissa. Köyhät ostavat sitä rikkailta ja antavat sijaan höyheniä, kalaa tai oravannahkoja. Verta myydään punnittain l. painon mukaan. [2] Graan. [3] Enontekiöllä tehdään verivelliä tällaisesta nykyään ainoastaan koirien ravinnoksi, jossa verellä on yleensäkin tärkeä osa. Jäädytetystä vatsasta, jollainen riittää koiralle pariksi viikkoa, hakataan kappale, sulatetaan kuumassa vedessä ja keitetään erikoisessa kattilassa; sekaan pannaan jauhoja ja suolaa, sillä „suola se jäsenen vahvistaa". Kesällä käytetään kuivaa verta. Keitettäessä hämmennetään keitosta koivunvirvellä, jotta se tulisi tasaista. Koirat seisovat ja odottavat suurella hartaudella; niille annetaan osansa järjestyksessä čuökte nimisessä kaukalossa. (Demant-Hatt mainitsee, että vanhoja lappalaisia harmittaa kovin, kun nuoret, jotka eivät enää poroja lypsä, käyttävät lypsykauhaa koirankuppina.) — Kylmällä säällä annetaan koirille ruoka kodassa, joskus kahdesti päivässä, lauhalla ulkona, ja järjestystä pidetään yllä kepin avulla. [4] Dübenin muk. (s. 134) kuivattu veri hienonnetaan jauhoksi ja käytetään vedellä sekoitettuna velliin, veripannukakkuun y. m. — Kesällä teurastettaessa pantiin veri Draken mukaan (s. 137) hyvin huuhdottuun poronvatsaan, tämän suu sidottiin lujasti kiinni; veri tuli näin kivikovaksi ja oli yhtä tuoretta vielä talvella. — Wiklundin tiedonannon mukaan katsovat Luulajanlappalaiset, että kuivatun veren laji, ruste, jossa on rasvaa seassa, on vanhin veriruoka. — Veren kuivaamisen tuntevat useat Aasian nomaadit (s. 141). [5] Samoin Andelin (s. 229) ja Drake (s. 136:) Makkarat syödään heti teurastettua, ei sen jälkeen. Högströmin mukaan teki isäntä makkarat; nykyisin useimmiten naiset. [6] Drake (s. 137): Poronvereen voi sekoittaa $^1/_3$ vettä ja se on kuitenkin yhtä sakeaa. — Turi mainitsee makkaroita tehtävän, jos porossa on kyllin rasvaa (sisuskuuta). — Högströmin mukaan (s. 121) keitettiin makkarat lihaliemessä, mutta Leem sanoo, ettei sisuksista valmistettua ruokaa kypsennetä lihan seurassa. [7] Kuninkaankypäri- l. salmasmakkara tehdään latteaksi kolmella keskelle pistetyllä tikulla, jotta se kypsyisi paremmin. — Inarissa salmas keitetään ja syödään siltään. [8] Keyland.

S. 22. [1] S:a. [2] Læstadius. [3] Kuolan-Lapissa ei uskonnollisista syistä kernaasti käytetä verta ihmisravinnoksi, vaan annetaan koirille. Kuitenkin köyhät tekevät tästä poikkeuksen sikäli, että he nauttivat veren, ellei se ole maksoittunut. [4] Ks. seur. sivua. [5] Demant-Hatt, s. 183. [6] Enontekiö. [7] S:a p. [8] Demant-Hatt, m. p.

S. 23. [1] Drake, s. 138. Heralla tarkoitettaneen tässä sitä ohutta nestettä, joka nousee maksoittuvan verimassan pinnalle. [2] Tähän kuuluu vielä suuruksena ryynejä, mutt'ei lihaa ollenkaan. [3] Tätä todistavat eräät vieras-peräiset termitkin: lp. marffe 'makkara' < muin.-skand. mǫrv; gurve id. (Frostviken) < ruots. korv. [4] Andelin, s. 229. [5] Drake (s. 138). „Miehet kysyvät naisilta, voidaanko tunka luovuttaa, mutta nämä tahtovat sen säästää ke-

säksi.“ — Frostvikenissä Keylandin mukaan. [6] Drake, m. p. [7] v. Düben; Drake (s. 138): Jos ohutsuolet ovat hyvin rasvaiset, otetaan osa rasvaa pois; tämän keiton jälkeen ei jakseta enää syödä lihaa. [8] Keyland (Frostviken). Drake (s. 139): Kukkes puite käännetään nurin, ettei rasva juokse pois, pannaan „tiivistymään“ tulikuumaan veteen, sitten aittaan kuivamaan. [9] Drake, s. 139. [10] Keyland (Frostviken). — Inarissa peräsuoli käännettynä nurin paistetaan heti tai kuivataan höystönä käytettäväksi. [11] Inarissa ja Koltassa. [12] Ruotsin-Lapissa (Læstadius ja v. Düben). [13] J. Fellman, II: 345. Aineen nimi on salga, höystö. Vanhetessaan se usein härskeytyy ja kutsutaan tällöin goaste salga, istunut höystö. Se on lappalaisen mielestä sitä parempi, mitä vanhempi. [14] J. Fellman, m. p. — Keyland.

S. 24. [1] J. Fellman, III: 47. [2] Keyland. — Vrt. Drake (s. 139): „Kesald-puoite, vatsarasva kuivataan; suolirasva härskenee lämpimässä; k.-p. kääritään suolirasvan ympäri ja pannaan kuninkaankypäriin (l. salmakseen); siellä se härskenee niin, että halkeilee. K.-p:n rasvainen osa ripustetaan kuivamaan; syödään verivellissä, kun ei ole 'komboa' tai juustoa.“ [3] S. 6, m. 7, s. 14, 15, m. 1, s. 16. [4] S. 7, m. 14. [5] S. 9. [6] S. 11. [7] S. 11. [8] S. 11. [9] S. 12. [10] S. 21. [11] S. 9, m. 6, s. 16, m. 8, s. 18, m. 1, s. 21, 23. [12] Edelleen mainittakoon, että J. Fellman (III: 47) sanoo lappalaisen kovalla pakkasella voitelevan kasvonsa poronrasvalla suojaksi kylmää vastaan. [13] Ks. esim. s. 13, muist. 9. [14] Nämä osat ovat: ydin (sääriluiden), nilkka, ruokatorvi, leuka, kuono, takaraiva, silmä, korva (ja -luu), aivot, kieli, munuaiset, maksa, pallea, sydän, utaret, siittimet, kaula, lapa- ja paistiluut, kylki, selkä, saparo, sekä satakerta- ja peräsuolimakkara. Huomattava on, että itsekullakin seudulla on jakosääntöjä vain o s a l l e näistä teurastuotteista. [15] Nensenin saama selitys, että he nauttivat kurtanrasvaa, jott'eivät saisi vikaa olkapäihinsä (ks. s. 14, m. 2) on varmaan sekundäärinen. [16] S:a. Verrattakoon tähän tiedonantoa, että „ennen eivät naiset saaneet syödä toista kaulanikamaa, koska liha siinä oli piston tähden veristä“ (s:a, ks. s. 13, m. 13), eivätkä nauttia karhun sydäntä tai verta (Nensen, Drake). [17] Niinpä heikkonäköinen ei syö poron silmiä, selkävikainen selkälihaa j. n. e. (Leem.).

S. 26. [1] Kolmodin, s. 17. [2] Inarinlapissa on perjantain nimi vieläkin fastupeivi. [3] Rheen. [4] Nensen (Wiklund); Kolmodin, s. 96. Paikoin syötiin jouluna sentään poronkieltä. Koirat saivat tällöin hyvin rasvaista palttua (s:a). [5] Andelin, s. 284. [6] Herberstein. [7] Högström, s. 123. — Fjellner. [8] Lundius. [9] Graan.

S. 27. [1] S:a. Kolmodin (s. 1): Kodan takana teurastettujen porojen liha pistetään kotavaatteen alitse perälle. — Peräaukon pitää olla niin iso, että pienisarvinen poron pää mahtuu siitä läpi (Drake, s. 99). Kuolan-Lapissa sitä kutsuttiin myöskin nimellä varr-lyps 'verinen l.'. Graanin mukaan sanottiin raakaa lihaa attjen piebmo'ksi, 'isän ruoaksi'. [2] I. Fellman, I: 392, Kolmodin ja Graan. [3] I. Fellman, m. p., ja anonyymi Graanin käsikirjoituksessa (Wiklund). [4] Sensijaan menetellään joskus niinkuin 1:ssä muist:ssa (Kolmodin) mainitaan. [5] Siis asianlaita on sama kuin teurastuksessakin. [6] Barthold Ervast: Descriptio Lapponiæ Kiemiensis (I. Fellman, I: 42). Nainen ei kuukautisten aikana saanut valmistaa ruokaa eikä tehdä juustoa (Drake, s. 158). [7] S:a, s. 157. [8] Læstadius: Forts., s. 35. — Högström. [9] Drake, m. p. — v. Linné: Ungdomskrifter II, s. 113. [10] Wiklund. [11] Luutkin voidaan tällöin halkaista (Drake, s. 111); niiden päät rikottiin vasaralla, jotta rasva tarkoin erkaneisi (Leem). — Pölkky (mårde) on koivuinen, 1½

kyynärän pituinen, kahden puolen lattea, joskus raudoitettu (Drake, m. p.). — Palkit (mårte) olivat tuoretta puuta; niitä ei saanut käsin koskea eikä varsinkaan jaloin potkia; ei liioin istuttu niillä (Kolmodin). — Lundiuksen mukaan leikkely tapahtui puukappalten päällä, jotka pidettiin kodan perällä lieden takana. [12] Koukun nimi on avlle (< s. haahla), rautakoukun vakke, vuokke, rautavitjan skærteg, vinkan fagge l. vagge.

S. 28. [1] Högström: „Isäntä ottaa esille juustoa tai jäätynyttä maitoa j. n. e., jota kutsutaan nimellä låke, Etelä-Lapissa n. svargald, valmistava ruoka. Ellei sellaista ole, ottaa hän pataan panemastaan lihasta vähän ja paistaa sen hiilillä tai tulella.“ [2] Stockfleth (s. 104): „Heti kun lihapata alkaa kiehua, asettuu isäntä kumaraan sen eteen ja pitäen kädessään puupuikkoa painelee alas kiehuessa pinnalle nousseet lihapalat.“ [3] Demant-Hatt, s. 85. Luulajan-Lapissa oli koukun nimi vagnga (= vagŋa). Drake (s. 100) mainitsee jinaldak nimisen lähes kyynärän pituisen puu- t. rautaesineen, joka kiinnitettiin patavitjoihin ja sidottiin kotaruoteeseen hamppunuoralla t. nahkasiisnalla. Sitä käytettiin padan syrjäänvetämiseksi, jos tulella oli 3 keittoastiaa (tavallisten kahden sijasta, joista toisessa sulatettiin lunta). [4] Tornæus: Lihaa syödään joko aivan vähän suolattuna t. suolatta. — Högström: Ei yksikään lappalainen, jolla on varaa, voi olla suolatta, vaan he käyttävät sitä yhtä paljon, ellei enemmänkin kuin me. Kesällä ostetaan suola Norjasta, talvella meidän porvareiltamme. Koska se joskus on kallista ja jotkut ovat säästäväisiä, voi sattua, että osa köyhistä saattaa olla ilman tätä välttämätöntä ainetta. — Drake (s. 139): Liemeen (tsäkko-lema) pantiin suolaa, sittenkun rasva oli siitä kuorittu pois. [5] Tornæus. [6] Inarissa ja Koltan-Lapissa ovat suuruksena tav. kauraryynit, Ruotsin-Lapissa (Demant-Hatt) kourallinen riisiryynejä, vieläpä rusinoitakin. [7] Drake, s. 116. [8] D. Europæus mainitsee Kuolanlappalaisissa muistiinpanoissaan čovlan nimisen puuhaarukan, Genetz toisen, nimeltä altte.

S. 29. [1] S:a, s. 157. — Koltan-Lapissa saattaa emäntä ensin latoa palat isoon pahkakuppiin, josta isäntä asettaa ne kaukaloon. [2] Demant-Hatt. [3] Högström (s. 125): Paljaalle maalle ei ruokaa koskaan aseteta. Dällo'n ympärille asettuu syöjiä niin paljon kuin mahtuu, mutta kauempana oleville annetaan lihat puuastioissa. — Lundius: Pöytäliina on tehty 3-kertaisesta tuohesta ja juurella neulottu; sille asetetaan varsinkin kalat. — Graan: Kun liha otetaan padasta, käytetään harvoin vatia, vaan rikkailla lappalaisilla on palttinaliina, johon he panevat jäännökset syödystä lihasta kuin säkkiin. Syötäessä ladotaan lihat sille ja kaikki asettuvat ympärille. Isäntä ottaa ensi palan, sitten muut niin kauan kuin syömistä riittää. Joilla ei ole palttinaa, käyttävät pyötäliinana takkiaan t. vanttuitaan; näin varsinkin matkoilla. Pöytää ja lautasia ei käytetä. — Scheffer: Useimmat käyttävät alustaksi taljaa, jolla istuvat. — Wexionius: Pöytänä on maahan asetettu lauta. [4] Högström, s. 124. Draken mukaan tunnettiin tjuopsem niminen 3-kyntinen raudasta tehty haarukka (ei mainita, käytettiinkö tätä lihan padasta nostamiseen vai myöhemmin). [5] v. Düben, Grape. — Wiklund: Pöytärukousta, ainakin hiljaista, käytettänee kaikkialla ja käytettiin ennen vanhaankin, mutta huomattava on, ettei sitä luettu karhunlihaa syötäessä (Fjellström). [6] Kolttalaiset eivät käytä syödessään veistä, vaan pienentävät lihan sormin. [7] P. Læstadius. [8] Högström, Graan. [9] Drake, s. 140. Jauholla suurustettu liemi: smaleh, smäle-liem, Luul. juptsa. [10] Demant-Hatt. [11] Graan. Drake, s. 160. [12] Tästä mainittakoon esimerkkinä Petterssonin kuvaus (s. 16): „Kun kah-

vinjuonti on loppunut, ottaa isäntä lihan padasta ja asettaa sen valtavaan puuvatiin, joka on tehty visakoivusta. Emäntä jakaa lihan pienempiin kuppeihin ja ojentaa ne ja vadin poronmaitoa kullekin. Liha syödään maidon kera. Kupit asetetaan shaalille, joka levitetään eteemme. Poronjuustoa-, voita ja kuivaa lihaa kuuluu myös valmistuksiin. Leipä tav. puuttuu. Sekä juustossa että lihan pinnalla on paljon poronkarvoja. Näitä viitsii lappalainen harvoin poistaa, jonka tähden uutisasukasten kesken on yleinen sananparsi, ettei lappalainen kuole, ennenkuin on niellyt naulan karvoja ja tynnyrin nokea. Kun liha on otettu padasta, pannaan sinne kupillinen poron verta, jota hämmennetään liemeen ja käytetään ruoaksi koirille.“ (Myös Grape ja v. Düben ovat hämmästyneet sitä poronkarvojen paljoutta, joka on lappalaisen ruoissa. Itse asiassa näiden esiintyminen on luonnollista; lypsettäessä kesällä, jolloin poro luo karvansa, joutuu niitä maitoon ja teurastettaessa lihaan. Keitto- ja syömä-astioihin karvoja irtaantuu myös vuodetaljoista ja nahkaisista pukimista.)

S. 30. [1] Demant-Hatt. [2] I. Fellman, I: 392. [3] Demant-Hatt. [4] Vrt. sääntöä, että konttiluu on halkaistava pitkin pituuttaan (s. 9). [5] Andelin. [6] Ainoastaan Lundius mainitsee ovinurkan veden pitopaikaksi. [7] Leem. — Drake (s. 156): Kesällä ei suovettä juoda, kun peljätään siitä saatavan sisuksiin pikku eläviä ja sammakonkutua. — Sadevettä nautitaan vain hätätilassa. [8] Drake (m. p.). Uutta lunta ei käytetä juomavedeksi; siitä muka tulee yskää. Pohjalumi (tsuoptsa) on terveellistä. (S. 100:). On tärkeätä omistaa kahdet haahlat, kun ei ole vettä (läheisyydessä, vaan joudutaan sulattamaan lunta, jolloin lumikattilaa täytyy alinomaa pitää tulella). [9] Vrt. Drake (m. p.): Snållde'n, veistämättömän kepin, jollainen taitetaan metsästä, t. suksisauvan nenään pannaan jähmeää puhdasta lunta, vars. sellaista, joka on oksilla t. kannon päässä, ja asetetaan tulen lähelle, kauha alle, sekä varotaan savustumasta. [10] Leem.

S. 31. [1] Drake, s. 156. Live-melke 'vesimaito', kombo-live 'vesi-k.' [2] Esim. Högström. [3] Lundius. [4] Læstadius, s. 116. [5] Lihan alle voidaan panna astia, johon kihoava rasva tippuu. [6] Leem, Fjellner. Kauhaa käytetään arvatenkin siksi, että sulava rasva jää siihen. — Enontekiöllä voidaan maksa kypsentää hiilloksella. [7] Demant-Hatt, s. 183. [8] Olaus Magnus, Scheffer.

S. 32. [1] Graan: Aamulla syödään poronmaitoa tai juustoa ja niiden puutteessa illallisesta säästynyttä kylmää lihaa. — J. Fellman (II: 272): Talviaamuina, kun on kylmä, keitetään lihaa tai verivelliä, lauhalla tyydytään kalaan, kakkuun, jäämaitoon, kuivaan lihaan ja kalaan, juomana vettä. — Turi (s. 28): Joka toinen ilta keitetään lihaa, joka toinen velliä. Päivällä syödään kalaa, leipää ja voita, jos sitä on, sekä juodaan kahvia päälle. — Demant-Hatt (s. 18, 19): Kahvia juovat aikuiset 2—3 kuppia kerralla, lapset kupin. Jos on illasta jäänyt lihaa, ripustetaan pata tulelle ja lämmitetään. Tähän on kuitenkin oikeus enimmästi vain lapsilla, sillä jäännöstä on tav. vähän. Muuten kuuluu päivä-atriaan kesällä kuivaa lihaa, josta rasvaiset kyljet ovat suosittuja. Asetetaan 1—2 kylkiluuta tulelle, jotta ylin rasvakerros lämpenee. Veitsellä irroitetaan sitten rasva ja liha ja syödään. Lopulta on luu niin kaluttu, että tuskin koira siitä enää huolii. [2] Demant-Hatt, m. p. [3] Wiklund. [4] Drake, ss. 159, 265. Näitä eläimiä olivat: varis, joutsen, hanhi, kuikka, taivaanvuohi, käki, rastas, merilintu, kangaskurmitsa ja sammakko; niiden äänen kuuleminen syömättömänä aiheutti näivetystä. [5] Wiklund. [6] Haruzin: Russkie lopari, s. 91.

S. 33. [1] J. Fellman (I: 34): „Ensin tuotiin kieli tinalautasella, joka asetettiin kirstulle, sitten ydin puuvadissa, joka pantiin syliini; muurainvati sijoitettiin kyynäränkorkuiselle pölkylle.“ [2] Andelin mainitsee kesällä tarjottavan kuivaa poronlihaa ja voita sekä viiliä (ilman leipää) lehmiä hoitavien lappalaistalokasten keskuudessa. — Messenius (I. Fellman, I: 321): Kemin-Lapissa isäntä ottaa kuivaa kalaa, kielen, paistettuja ydinluita ja tarjoaa ne laudalla ja ropeessa vettä; suolaa tai leipää ei ole seurassa. — Graan mainitsee kestitykseen kuuluvan kuivanlihan, sekä poron että muiden kotieläinten, joita uutisasukkailta ostetaan. [3] J. Fellman, I: 436. [4] S. 20.

S. 34. [1] Læstadius. [2] J. Fellman. [3] v. Düben.

S. 35. [1] S:a. [2] Graan ja Rheen; samoin Hellant (I. Fellman I: 413) ja Högström. Viimemainittu sanoo näiden eläinten lihaa syödyn vaihtelun vuoksi, kun alinomaiseen poronlihaan kyllästyttiin. Maidolla kestittiin ystäviä ja vaikkei sitä pidettykään poronmaidon veroisena, katsottiin sitä „haut gout'ksi“. — Drake (s. 140): Lehmäntalia ja silavaakin ostettiin talokkailta ja pantiin poronlihavelliin. Lampaanlihaa pidettiin parempana kuin poron. — Grape sanoo lappalaisten (arvattavasti köyhien) syövän halukkaasti jopa itsestään kuolleita lehmänvasikoitakin, jos saavat käsiinsä sellaisia pitäjällä kulkiessaan. [3] Drake (s. 142): Joskus vaihdettiin ruotsalaisilta hevosenlihaa. — Talveksi ostettiin vanhoja hevosia, joiden lihaa syötiin kuivattuna. — Luulajan-Lapissa hevosenlihaa söivät ainoastaan köyhät. [4] Nils Fellman (J. F., I: 370). [5] I. Fellman, I: 241. [6] Leem. [7] I. Fellman, I: 232.

S. 36. [1] J. Fellman, I: 211. [2] Ihmislantaakin on hauteeseen käytetty. [3] Täällä sanotaan lampaan lihaa huonomakuiseksi syystä, että niiden talviravintona ovat pääasiallisesti kuusenhavut ja ihmislanta. — Ruotsin-Lapissa sitävastoin lampaanlihaa pidetään hyvänä ja katsotaan lampaan olevan poron sukua (Kolmodin, s. 7). [4] Leem. [5] Niinpä Tornion pormestari P. J. Pipping kirjoittaa v. 1745: Minä olen aina pitänyt näitä eläimiä hyvin hyödyllisinä ja voin ilmoittaa, että tarkoitukseni on Kaarasjoelle perustamassani lohenkalastamossa kasvattaa mainittua karjaa, joka voi saada ravintonsa sekä puunkuoresta että jäkälästä (I. Fellman, I: 185). — Myöhemmin on tehty yrityksiä lampaanhoidonkin edistämiseksi. V. 1879 hankittiin Suomen valtion varoilla Ruijasta 4 paria lampaita, joita sijoitettiin m. m. Inariin. „Tämä kasvultaan verrattain kookas ja runsasvillainen rotu on kuitenkin vähitellen sekaantunut sanottujen paikkakuntien omaan pienenpuoleiseen rotuun, antaen tälle ainakin osaksi edellämainitut ominaisuutensa. Äskettäin Inariin ja Utsjoelle Ruijasta hankitut kaksi paria lampaita ovat myös menestyneet erittäin hyvin“ (Lapin komitean mietintö v. 1905, s. 67). [6] V. 1754 mainitaan sompiolaisten porotaudin raivoamisen ja isomman riistan puutteen takia saaneen elatuksensa etupäässä oravanpyynnistä. (I. F., I: 234). Vanhat inarilaiset metsämiehet söivät oravan mahankin (paistettuna). [7] Jänistä pyydetään esim. Kuolan-Lapissa (idässä), muttei Inarissa, jossa sen lihaa halveksitaan. Ruotsin-Lapissa ei syöty jäniksen korvia, päätä eikä (ydin-) luita (Nensen, Wiklund). [8] Drake (s. 141): Vanha ahma on ilkeämakuinen. Ilves kelpaa, kun se on nuori ja lihava. Näätä on huonolihainen. [9] Leemin mukaan. Hylkeenverta juotiin keripukissa; noidanjuomaan kuului hylkeenrasva yhtenä aineksena. — Valaankin lihaa syötiin. [10] Leem ja Graan. — J. Fellman (I: 491): Inarin- ja Koltanlappalainen käyttää hätätilassa hyväkseen petoeläimen lihaa ja jäännöksiä, jotka susi on heittänyt porosta. — Nykyisin eivät kolttalaiset kuitenkaan syö sudenhaaskalihaa (porve), vaan koettavat sellaisen, jos mah-

dollista, myödä. Enontekiöllä ei tähän nähden olla taikauskoisia, vaan lihasta syödään muu paitsi hampaansijat.

S. 37. [1] Peuran eri osista on edellä mainittu: ydin s. 9, m. 5, ruokatorvi ja sisustali m. 6, veri (lämpimältään juotava) s. 20.

S. 38. [1] Fjellström (Wiklund), Rheen. Åselessa karhukodan nimi oli qwardam (I. Fellman, I: 398). [2] Fjellström (W.). Miehille ja naisille tulevat osat nim. keitettiin toisistaan erillään. [3] Rheen. [4] S:a. [5] Fjellström (W.). [6] Rheen. [7] Rheen, Leem. [8] Nensen (W.); myöskään velliä, joka oli keitetty karhunverestä „pinta"-paloilla höystäen, eivät naiset saaneet (s:a). Toisin paikoin saivat he ainoastaan takaruumiin osia, Åselessa kyljistä alkaen (kuitenkin godnam, s. o. 3—4 viimeistä selkänikamaa kuului miehille, ks. I. Fellman, m. p.); Fjellströmin mukaan nainen sai syödä karhunlihaa vasta siitä kohdasta alkaen, johon hän käsillään yletti halatessaan karhua, joka kantoi hänet pesästä (lapp. sadun muk.). [9] Wiklund, Nensen. [10] Nensen (W.). [11] Wiklund. [12] Fjellström (W.). [13] Nensen (W.). Högström (s. 210) mainitsee, että jotkut eivät antaneet vaimoille eikä lapsille ensinkään karhunlihaa. [14] J. Fellman, IV: 37.

S. 39. [1] S:a, I: 272. [2] I. Fellman, III: 220. [3] Drake, s. 141. [4] Suomen-Lapista viedään Norjaan vuosittain n. 15,000 riekkoa, arvoltaan n. 10,000 mk. (takavuosina; Lapin komitean mietintö v. 1905, s. 127). [5] Turjan seuduilla kuitenkin on riekko („lentävä kala") tärkeä varsinkin paaston aikana. [6] Tornæus: Kun maan eteläosissa on kato, tulee riekkoja runsaasti Lappiin, niin ylenpalttisesti, että ne milt'ei peittävät maan 10—12 peninkulman alalla kulkiessaan, mutta jos etelässä on hyvä vuosi, niin ne katoavat. [7] J. Fellman (I: 491): Riekkoa syödään rasvan t. voin kera tai poron- ja lampaanlihan seurassa. Lintuja, jotka saadaan illalla, pidetään maukkaampina kuin aamulla pyydystettyjä. Lappalainen, joka syömättä lähtee aamulla riekonansoille, voi illalla pistää poskeensa 6—7 lintua. (III: 279:) Riekonpyytäjä saattaa vuosittain myödä 4—5:kin leiviskää höyheniä Norjaan, mutta liha, jota kauppias ei pidä arvossa, syödään kotona. [8] J. Fellman (IV: 86): Utsjoella ei saada metsoja miltei ensinkään ja Inarissa katsotaan pyynnin onnistuneen hyvin, jos saa 20 lintua vuodessa, mutta alapitäjissä saadaan muutamina vuosina satojakin perhettä kohti, kun taas toisina vuosina niitä tavataan vain jokunen koko talven kuluessa. — Takavuosina saatiin Norjaan myytäessä metsosta 1 kruunu, koppelosta 80 äyriä, riekosta 40—50 äyriä.

S. 40. [1] Tornæus. [2] Drake, s. 134. [3] J. Fellman (IV: 75): Ainoastaan utsjokelainen säästää hanhea hautoma-aikana, ellei hän kärsi ruoan puutetta, koska tätä lintua tällöin pidetään laihempana kuin syksyllä ja keväällä. Muualla on pyynti vilkas hautoma-aikana. Tällöin käytetään tav. koiraa, jonka avulla mies voi yhtenä päivänä saada hanhia tusinoittain. Syksyllä ja keväällä pyydystetään niitä etupäässä saksilla, joskin ampuma-aseitakin käytetään. [4] S:a (IV: 93): Lappalaiset syövät kernaasti pulmusen maukasta lihaa. He pyydystävät sitä mieluimmin illalla, jolloin sen lihaa pidetään, kuten metsikanankin, rasvaisempana. Ruijassa, sanoo Leem, on pulmunen laihempi luoteen kuin vuoksen aikana. Tämä asianlaita, jos se on oikea, riippunee kenties siitä, että se runsas ravinto, jonka lintu nauttii rannikolla luoteen aikana ja sisämaassa päivän kuluessa, ehtii vaikuttaa hyötävästi vuoksen aikana ja illan tullen. [5] Ruotsin-Lapissa syötiin Draken mukaan (s. 142) myöskin kaakkuria; samoin lokkeja ja räiskiä, vieläpä pöllöjäkin (varok). [6] Kolmodin, s. 6.

S. 41. [1] Drake: Riekon munia kerättiin suunnattomasti. Piekanahaukan munia syötiin, mutt'ei kotkan eikä tunturipöllön.

S. 42. [1] Drake, s. 142. [2] Demant-Hatt, s. 168. [3] Drake arvelee (s. 100) lappalaisten saaneen liesimuotonsa skandinaaviselta taholta, koska sen nimitys arne on skand. laina. „On syitä, jotka viittaavat siihen, että lappalaiset ovat oppineet keittotaidon skandinaaveilta, ja tällöin voi ajatella, että he samalla ovat omaksuneet näiden tavan ympäröidä liesi kivillä, jotta lämpö paremmin keskittyisi padan ympärille.“ Tämä Draken mielipide on tuskin hyväksyttävä, sillä ensiksikin on liedellä lapinkielessä omiakin nimityksiä (lpK. tolla-saije, ālaš ja liesikiven nimi jiŋkiš) ja toiseksi esihistorialliset löydöt, joita viime aikoina on tehty Lapissa, esim. Inarissa, osottavat täällä olleen käytännössä asbestisia keittoruukkuja, jotka ornamentiikaltaan poikkeavat skandinaavisesta keramiikasta ja liittyvät lähemmin itäisiin tyyppeihin. Sitäpaitsi keittotekniikalla on lapissa muitakin omaperäisiä termejä, kuten: vuoššat, K. kipted 'keittää', gievdne l. kiemne 'kattila', jotka todistavat taidon länsimaista alkuperää vastaan.

S. 43. [1] Drake, s. 169.

S. 44. [1] Ks. I. Fellman, I: 179, 185, 370. — Eräässä J. Messeniukselle osotetussa kirjoituksessa v:lta 1620 (I. F., I: 311), joka kuvaa Kemin-Lapin oloja, mainitaan sitävastoin poroja lypsettävän. [2] Lp. mielkke 'maito' < muin.-sk. mjólk (Kuolanlapissa on maito majte < suom.); loappe- 'hapan maito' < norj. lopen; vuosta juusto' < sk. ost; misso 'hera' < muin.-sk. mysa; sille 'siivilä' < sk. sil. (Vrt. Qvigstad, Nord. Lehnwörter im Lappischen s. 65). [3] Graan. [4] Demant-Hatt. [5] J. Fellman. [6] Graan, Högström.

S. 45. [1] Vaadin poikii ensi kerran 3:nnella vuodellaan. [2] J. Fellman, IV: 51. Drake (s. 59): „Vaatimia aletaan lypsää juhannusviikolla; juhannuksena lypsetään niin paljon, että keitetään paljasta maitoa.“ Muuten maitoa maisteltiin etelä-Lapissa jo paljon ennenkin: „Kun vaatimet saavat maistaa uutta ruohoa, saa ihminen maistaa ensi kerran maitoa; tämä tapahtuu erikvakkosn (toukok. 3:ntena viikkona).“ [3] v. Düben, s. 73. [4] v. Buch, II: 148. [5] Andelinin muk. (s. 211) Utsjoella n. pyssynkantaman päässä kodalta. [6] Pettersson, s. 7. [7] S:a (m. p.): Kaarretta tehtäessä kaadetaan ensin joukko koivuja, joista enin parkki veistetään pois. Sitten lyödään maahan patsaita kaksittain ristiin ja nämät ristikot ovat jonkun matkaa toisistaan. Ristikoiden varaan asetetaan sitten koivunrunkoja n. 7 jalan korkeuteen. Tätä kehää vastaan pystytetään oksia ja seipäitä vieri viereen osittain sisä-, osittain ulkopuolelta. Tarha on tällöin valmis ja sen suuruus riippuu porojen luvusta.

S. 46. [1] Hänen porojaan lypsetään juhannuksesta Jaakonpäivään. [2] Pettersson, m. p. [3] Pettersson, s. 9. [4] Drake, s. 60. [5] J. Fellman, IV: 51. Graanin mukaan lypsettiin klo 3—4:n jälkeen i. p. Drake (m. p.): syksyllä lypsettiin keskipäivällä, samoin talvella. [6] Turi, s. 11. Drake, m. p. [7] Porot ajetaan kodalle klo 10—11 a. p. ja lypsetään 3—4 tunnin kuluessa, sitten toistamiseen illalla syötön jälkeen.

S. 47. [1] Graan. Drake, m. p. Ei ollut kuitenkaan hyvä lypsää kovin myöhään, koska vaadinten nisiin tuli vedentapaista nestettä, jos vasat keväällä eivät saaneet kunnollista ravintoa. — Norjan-Lapissa lypsettiin vielä jälkeen Pyhäinmiesten, jolloin vasta ruvettiin valmistamaan n. s. jäämaitoa. (Leem.) [2] Drake, s. 61. [3] Täällä niitä siirretään muutamia kertoja päivässä vereseen jäkälikköön. [4] Drake, m. p. Vasat, jotka olivat liian heikkoja seuraamaan laumaa, sidottiin kadde-köydellä paimenessa, jolloin emät jäivät niiden luo.

S. 48. [1] S:a, m. p. — Graanin mukaan tuli vain 4 vaadinta kuhunkin paaluun. Paalut olivat rivissä. [2] S:an mukaan (s. 62) vetää nappo 2—3 kannua; eräällä lappalaisella oli 4 kapankin vetoinen. — Syksyllä lypsetään jäädytettävä maito pieniin vartavasten tehtyihin nappoihin, jotka ovat pyöreitä, tai kauhoihin. Grape mainitsee taikana, että vaatimet tulevat vaikeasti käsiteltäviksi, jos lypsettäessä astia pannaan kivelle.

S. 49. [1] Drake, s. 144. [2] Graan. v. Düben. s. 74. — Tuokkosta käytetään Inarissa. [3] Pettersson (s. 7): Illalla, kun porot lypsetään, lähtevät paikalle kaikki perheenjäsenet varustettuina napoilla, kattiloilla ja suurilla puupulloilla, jotka ovat leilimäisiä. Jokaisessa pullossa on niin suuri aukko, että vaikeudetta voi pistää käden siihen. Pullot ja kattilat jätetään tarhan ulkopuolelle. — — Jokaisella tai ainakin muutamilla lypsäjistä on keppi, jonka päähän on sidottu vantu hyönteisten karkoittamiseksi. [4] J. Fellman, IV: 51. Maitoankkurilla voi ostaa parhaan teurasporon. — Pettersson, m. p. [5] Drake, s. 63; useimmat lypsävät 2—3 jumprua. — v. Düben: On mainittu vaatimen lypsävän n. $1^1/_2$ kuutiotuumaa] kerrallaan ja siis, jos sitä lypsetään kahdesti päivässä kesällä, yhteensä 3 tuumaa³ vuorokaudessa. Todellisuudessa on määrä enemmän kuin kaksinkertainen,. Grapen mukaan 20 tuumaa³, mutta sittenkin se on vähän ja tekee selväksi, minkätähden niin suuri lauma tarvitaan perheen ylläpidoksi. [6] Enontekiöllä ja Utsjoella kapuloitiin vasat muutamiksi tunneiksi, Ruotsin-Lapissa jopa 12 tunniksi. [7] Leemin mukaan sitä käytetiin huolellisesti joka päivä. Tapaa noudattavat Ruotsin metsälappalaiset ja Arjeplogin tunturilaiset, mutta harvoin Luulajan porolappalaiset (H. A. Widmark, v. Düben). Enontekiöllä se on joutunut yleensä pois käytännöstä laumojen kartuttua kovin suuriksi. [8] Andelin, s. 211. Rasvaakin pidettiin ropeessa vyöllä. [9] Turi, s. 15. [10] Drake, s. 65. Petterssonkin (m. p.) sanoo vasoja estettävän imemästä yöllä, mutta Graan tietää, että ne erotetaan emistään aamusta klo 3—4:ään asti i. p. [11] Pettersson, s. 9. Drake (m. p.): Skråva niminen kapula oli pihlajaa t. katajaa, päissä nauhat, jotka sidottiin korvien taakse; voideltiin käytettäessä maidolla t. kermalla. Tjåntjek'issa oli vaatepallo kiinnitettynä yli kuonon ja siitä kävi sidenauha sarviin. 1—2-vuotisille poroille käytettiin haarakapulaa; joskus tarvitsi käyttää tätä ehkäisytapaa 3-vuotisillekin. [12] Lundius. Leem. [13] Drake, m. p.

S. 50. [1] R. W. Raudnitzin analyysien mukaan (Grotenfelt, s. 80). Rasvaisinta on poronmaito syksyllä, Draken muk. (s. 63) Perttulista (24/VIII) alkaen. [2] Drake (s. 62): Sile-muorra'ssa oli ennen 4 reikää. [3] S:a (m. p.): Siiviläpuun reikään pannaan sile-qvolg, lehmänhäntä- tai hevosenjouhia. — — Jouhia ostettiin Ruotsista t. Norjasta, olivat muita karvoja paremmat. Kernaimmin käytettiin lehmän häntäjouhia, koska tämä eläin oli poron kaltainen enemmän kuin hevonen, „joka syö yötä päivää". (Tämän mukaan näyttää siivilössä käytetyn karvojakin. Olivatko karvat tai jouhet kudelmana vai tukkona, ei edellisestä käy selville.) [4] Matkoilla tuohikantta säilytetään kokoontaitettuna „kiisassa" (vakassa) (s:a, s. 147). — Grotenfeltin mukaan (m. p.) Torniojoen suomalaiset käyttävät kantta tuohisuppilollakin siivilöidessään, mikä viittaa siihen, että Länsipohjan lappalaiset ovat ennen menetelleet samoin. [5] Drake, s. 62. [6] Graan. [7] Grapen mukaan ei sitävastoin maitoa saanut nauttia kalan kanssa, koska muuten vaadinten nisiin tuli haavoja. [8] P. F. Wahlberg mainitsee maitoon sekoitettavan lientä sen obstruoivan vaikutuksen takia (v. Düben). [9] J. Fellman, III: 168. — Olavinpäivänä saatu maito nautittiin silloin kerralla kaikki (Kolmodin, s. 17). [10] Drake, s. 149.

S. 51. [1] v. Düben, s. 142. Näin tehdään maidolle, josta aiotaan valmistaa juustoa. Vaahdon poistaminen tekee kuitenkin juuston laihaksi. [2] Koltan-Lapissa. [3] Drake, m. p. Jällivaarassa ja Jukkasjärvellä tunnettiin maitomakkarakin (melke-marfe, jonka valmistamisesta ei ole tarkempaa tietoa). [4] Suomen-Lapissa (Grotenfelt, s. 86). [5] v. Düben; lähdesäilytyksen mainitsee myös J. Fellman, IV: 51. [6] S:a, Fjellner. [7] v. Düben, s. 140. Tämän tavan tuntevat myös ruotsalaiset uutisasukkaat, joten lappalaiset ovat sen voineet heiltä omaksua. [8] Niin jo Graanin aikana. [9] Inarissa 30—35° C J. Kangasniemen mukaan (Grotenfelt, s. 94). Lämmön mittaaminen tapahtuu arvion mukaan, maistamalla tai sormin koettamalla (ks. Pettersson).

S. 52. [1] Drake, s. 147. [2] v. Düben. [3] Drake, m. p. Graanin mukaan ripustettiin pönttö kodan kattoon. Enontekiöllä pannaan tunkaa vedellä täytettyyn pulloon, josta ainetta (toggemisso) otetaan tarpeen mukaan. [4] Inarissa. [5] Lundius, Graan. [6] Drake, s. 152. [7] Inarissa. J. Kangasniemi (Grotenfelt, m. p.) sanoo toisen lämmittämisen jälkeen juustomassan ruvetessa halkeilemaan tätä rikottavan ja hämmennettävän vispilällä tai hierimellä, mikä seikka Grotenfeltin mielestä todistaa saadun vaikutteita juustonvalmistuksesta Etelä-Suomessa. — Tähän nähden voi huomauttaa, että jo Graan mainitsee samantapaista Ruotsin-Lapista: maidon juustouduttua kaksi naista pesee kätensä ja hämmentää pataa pitkävartisella kauhalla. [8] v. Düben; Drake, s. 148. Lapsen pikku muotti: teuvets. Nidottuja muotteja oli ruotsalaisillakin (s:a, s. 152); pajunvesoista nidottuja käyttävät Torniojoen suomalaiset (Grotenfelt, s. 89). [9] Graan. Monessa suhteessa samoin menetellään Torniojokilaaksossa (Grotenfelt, m. p.): Poronmaitojuuston valmistuksessa käytetään matalia, leveitä muotteja seuraavalla tavalla: „Pidetään aina käsillä useampia — 6—10 kpl. — samanlaisia muotteja, jotka ovat niin järjestettyjä, että ylempi aina sopii alempaan. Osa juustomassasta nostetaan laveimpaan muottiin, sitä puserretaan ja tasoitetaan käsin joutuisasti. Tämän muotin päälle asetetaan toinen, jonka läpimitta on jonkunverran pienempi, ja se täytetään vuorostaan juustomassalla; sen päälle asetetaan kolmas muotti, jonka läpimitta on vielä pienempi. Täten voidaan vuoronperään täyttää 10:kin muottia, jotka kaikki asetetaan päällekkäin. Ensimäisen muotin alle asetetaan puuastia, johon hera valuu. Ylimmän muotin päälle, jossa siinäkin on juustomassaa, pannaan pyöreä, usein kirjailtu lauta ja sen päälle pienempi kivi painoksi. Tässä puristuksessa pidetään juustoja 12—24 tuntia.“ [10] Pettersson, s. 10. Drake, s. 228. [11] Draken mukaan on sananlasku: kuin poron ydin, niin tiivis juusto. [12] Täällä voidaan muotin sijasta käyttää myös vaatepussia, jota puserrettaessa juusto muovautuu pyöreäksi samalla kuin heraa valuu pois (J. Kangasniemi).

S. 53. [1] Samanlaista käytetään Grotenfeltin muk. (s. 91) Torniojokilaaksossa. [2] 1—2 vuorokautta Graanin muk.; Enontekiöllä viikko. [3] v. Düben.

S. 54. [1] Drake, s. 148. [2] S:a (m. p.): Kesällä muutettaessa olivat juustot kantolaitteessa. Talvella ne oli säilytettävä erillään esim. lihoista, sillä muuten ne saattoivat suojasäällä homehtua. [3] Grape; J. Fellman, III: 515. [4] Drake, m. p. Graanin mukaan oli tuotanto paljon pienempi: 100 vaatimesta saatiin kesässä 10—14 juustoa, 200:sta 20—25. Kenties juustot olivat siihen aikaan isompia. [5] Tornæuksen arvostelun mukaan ei syysjuusto ole laadultaan hyvää; paras on juusto juhannuksen aikaan (Drake, m. p.). [6] Ruotsin-Lapissa tehdään lapsille pieniä sjuller, tjullo l. luobbokats nimisiä juustoja, jotka ovat „pyöreitä kuin nauriit“ (s:a). [7] Messeniuksen aikana

Kemin-Lapissa (I. Fellman, I: 321). [8] Drake, s. 149. [9] Graan. [10] Læstadius, s. 234. Tiedonannoista ei käy ilmi, keitetäänkö juustovelli maitoon tai veteen [11] Högström, s. 121. [12] Leem oli maistanut sitä Kautokeinon pappilassa, v. Düben Sorselessa. [13] Demant-Hatt, s. 181. [14] Messenius.

S. 55. [1] Grotenfelt, s. 95. [2] Drake, s. 149. [3] Graan. [4] v. Düben. Læstadius: Heramaitoa nautitaan kauhasta t. kupista, mutta enimmän osan saavat koirat. [5] Drake, m. p. [6] v. Düben. [7] Drake, s. 144. [8] S:a, s. 146. [9] Grapekin sanoo voiksi aiottuun maitoon pantavan juoksutinta (Enontekiöllä).

S. 56. [1] Näin Draken mukaan talvivoi; kevääksi säilytettiin voi pytyssä (talle). Rikkaat tekivät voita yhden t. useamman „punnan". Graanin aikana käytettiin voirasioita. Enontekiöllä pidetään voita sekä rasioissa että salmas-vatsoissa, joiden jälkimäisten nimi täytettyinä on vuodja-loassu. [2] Brooke, II: 50 (v. Düben). [3] Drake, s. 146. [4] Andelin, s. 231. [5] Fjellner. [6] v. Düben. [7] Drake, s. 147. Pettersson, s. 10.

S. 57. [1] K. A. Lauri mainitsee erään toisenkin poronmaidon kuivaamistavan. Pieni määrä poronmaitoa kaadetaan puhdistettuun poron tai lehmän mahaan ja kuivataan auringonpaisteessa. Seuraavina päivinä lisätään vähän poronmaitoa tähän säiliöön, kunnes se on täynnä kuivattua maitoa (Grotenfelt, s. 84). — Ei mainita, onko tapa käytännössä lappalaisten vaiko suomalaisten keskuudessa. [2] Grapen mukaan vain 3—4 päivää, „savussa". [3] Laurin mukaan (m. p.) maksoi kilo 2: 80. [4] Vrt. erästä inarilaista juustontekotapaa, s. 53, m. 1. [5] v. Düben, s. 141. [6] Leem. [7] Drake, s. 144. [8] Esim Jällivaarassa v. Dübenin mukaan (ks. s. 51, m. 5). [9] S:a, Högström, s. 120 Drake, s. 113. [10] Graan. [11] v. Düben. [12] S:a, Leem. [13] Læstadius, Leem, Graan; Högström sanoo tätä pidettävän muuta maitoa parempana. [14] Inarissa. [15] J. Fellman, IV: 51. [16] Leem. [17] Drake, s. 113. [18] v. Düben.

S. 58. [1] Leem. [2] J. Fellman, m. p. [3] Læstadius. [4] Leem. [5] Drake, s. 144. [6] S:a. [7] Högström, s. 120. [8] Drake, s. 144. [9] Grotenfelt, s. 86. [10] Fjellner. [11] Drake. [12] Leiviskä maksoi 1 mk:n (I. Fellman, IV: 21). [13] Nytkin osa Ruotsinlappalaisia, jotka eivät enää säännöllisesti lypsä poroja, vuokraa talokkailta vuohia ja lehmiäkin kesäpaikoissa ollessaan (Demant-Hatt, s. 174)

S. 59. [1] Andelin, s. 230. [2] S:a, s. 231. [3] Demant-Hatt, s. 23. [4] J. Fellman, IV: 243. [5] S:a, I: 661, III: 281. [6] Leem. [7] Andelin (s. 230) kiittää lampaanjuustoa hyväksi ja sanoo maidosta keitettävän „höykkälää" (jonkinlaista velliä).

S. 60. [1] Vrt. poronmaitoheran (gamar) keittämistä, s. 55. [2] Demant-Hatt, s. 23. [3] S:a, s. 181.

S. 61. Ks. Lapinkomitean mietintöä v. 1905, s. 110. [2] Osa kalastajista, esim. Tenojoella, on entisiä porolappalaisia, jotka ovat kadottaneet poronsa taudin tai suden aikaansaaman hävityksen johdosta (vrt. J. Fellman, III: 273). [3] J. Fellman (IV: 108): Inarissa, kuten myös Kuolan-Lapissa, on ahven hyvin suosittu keittokala. Varsinkin pidetään arvossa sen rasvaista päätä, joka on antanut lappalaisille aiheen väittää, että kultaisena aikana, kun eläimetkin puhuivat, ahven oli kehunut päässään olevan enemmän rasvaa kuin rikkaan miehen aitassa; sillä ahvenen pää on täynnä tätä jaloa ainetta, jotavastoin rikkaan aitassa on ainakin sen verran tyhjää, että omistaja sopii sisälle. [4] Samoin arvattavasti säynävä, jolla on nimensä Ruotsin-Lapissa (siunake). [5] Tornæus.

S. 62. [1] Drake (s. 143): Lämpimällä säällä pidetään vanhassa veneessä vettä, johon kalat pannaan, etteivät kuivettuisi. — Kalat perkataan Suomen- ja Koltan-Lapissa mahdollisimman tuoreina, ennenkuin ne ehtivät pehmetä

l. „siiltyä". [2] Enontekiöllä ja Koltan-Lapissa; Inarissa useimmiten virutetaan kalat perkattua. [3] Tämän tavan mainitsee jo Grape, s. 265. Kalakeittoa sanotaan Enontekiöllä „tauroksi". [4] Drake (s. 157): Kalaa ei jaeta (vaan jokainen saa ottaa halunsa mukaan). [5] Drake: Vateja on 3, jos on paljon väkeä, muuten tav. 2. Osa ojennetaan kodan perä-, toinen ovipuolelle. [6] Andelin kertoo Inarista (s. 229): Isäntä ottaa tuvan perähinkalosta kaukalon, tav. täynnä kalanruotoja, jotka hän kaataa tuleen. Sitten hän antaa kalapaloilla täytetyn kaukalon parin kolmen hengen ruoaksi ja alkaa koota toisiin kaukaloihin kaloja, siksi kunnes arvelee jokaiselle riittävän. Kalat syödään hyppysillä leivättä. Padan kaloista tyhjettyä ryypitään lientä kauhasta ja padan reunalta (nyttemmin liemi annetaan lampaille). Isäntä ottaa kaukalot vastaan syöjiltä ruotoja täynnä ja asettaa ne hinkaloon toiseksi kertaa. — Graan: Kalaa pidetään vasemmassa kädessä ja viedään oikealla suuhun. Kaikki ruoakset syödään erikseen, niin kala, liha, leipä ja juusto. — Pettersson (s. 13): Kala syödään kernaimmin tuoreena, ilman muuta ruoanlisää. — Rheen: Lihavia siikoja keitetään kesällä ja puhdistetaan isoimmista ruodoista; sitä sanotaan ruodottomaksi siiaksi ja se on parasta ruokaa. Liemestä ei kuorita vaahtoa, sillä siihen katsotaan enimmän rasvan kertyvän.

S. 63. [1] Graan: Kalanvatsoja ja suolia keitetään toisinaan kalan kanssa, toisinaan erikseen ja saatu rasva siivilöidään; siihen kastetaan keittokalaa. — Drake (s. 143): Kalansuolet leikataan irti, pestään ja keitetään, joko erikseen tai pään mukana, jos muu kala kuivataan; rasvaiset suolet ovat lappalaisen herkkua. Kaikkien kalojen suolia syödään, paitsi särjen, jolla ne maistuvat sapelta, ja mateen, jolla ne ovat laihat. — Leem: Noidanjuomassa oli aineksena myös kalan päitä ja suolia koivuntuhkalipeässä keitettyinä. [2] Åselessa ne upotettiin lähteisiin.

S. 64. [1] Graan. Messenius: Talvella saatuja suuria siikoja paahdetaan nuotiolla suolatta. [2] Graan.

S. 65. [1] Drake (s. 134) kertoo m. m. seuraavaa: Yleensä kala kuivataan, vain pää ja suolet syödään tuoreeltaan. Syyskala (gahke-qvele) viilletään veitsellä pitkittäin ja ripustetaan vartaissa katoksen (luopte) alle. Murrek qvele leikataan viiltoihin ja kuivataan paisteessa. Jos kuivaus ei käy päinsä ulkona, suoritetaan se kodassa. 2 salkoa asetetaan katon alle ja niiden päälle kepit, joille kalat ladotaan. — Made enimmästi kuivataan; syksyllä se keitetään. Suuria haukia ei tahdota myödä, vaan kuivattuna ja savustettuna säästetään pitkille metsämatkoille. — v. Düben (s. 142): Kala puhdistettuna halkaistaan ja siltään tai puikoilla levitettynä ripustetaan kuivamaan erikoisille isoille telineille. — Pettersson (s. 13): Kuivattava kala halkaistaan selästä ja levitetään singoilla. Se kuivataan savussa ja paahdetaan sitten hiilillä. — Leem: Kuivankalan puutteessa paahdetaan hiilillä kuivia päitä ja ruotoja. — [2] Elers (I. Fellman, I: 275). [3] J. Fellman, III: 348. [4] I. Fellman, IV: LXIX. — Myöhemmin maksoi jokainen 17 vuotta täyttänyt lappalainen kalaverona 10 leiviskää kuivattuja haukia.

S. 66. [1] S:a, IV: 21. [2] Drake, s. 135. [3] S:a. Samaa tapaa tarkoittanee Lundiuksen tiedonanto: Pikku ahvenia ja särkiä valmistetaan tuoue nimiseksi ruoaksi. Ne pannaan vartaihin ja alle tehdään tuli kuivista kuusen t. haavan oksista. Sitten kaloja kuivataan päiväkausi, jolloin ne tulevat sangen maukkaiksi. Suolten annetaan olla sisällä, jotta rasva niistä sulaisi.

S. 67. [1] Demant-Hatt (s. 19): Kalaa saadaan kesällä silloin tällöin, mutta se on paremmin talviruokaa. Jos tunturilainen kalastaa vähän kesällä,

suolataan saalis ja säästetään kesäksi, jolloin sitä käytetään kuivanlihan sijasta aamiaiseksi ja välipalaksi. — Grapen mukaan myivät Enontekiöllä talokkaat ylijäämän kaloistaan lappalaisille. [2] Kalan hapattaminen on laajalti tunnettu. Itä-Suomesta, Karjalasta ja Aunuksesta sen mainitsee Ilmari Manninen (Vanhan ruokatalouden alalta, S. Museo XXV). Lapin suolakalan laadusta mainitaan Lapinkomitean mietinnössä v. 1905 seuraavaa: „Vähän suolan käyttäminen Lapissa riippuu ainakin osaksi siitä, että suola täällä on vieläkin verrattain kallista. Niinpä esim. Enontekiöllä maksaa 10 kiloa suoloja 1:65—2:35 markkaan asti. Toinen syy suolattujen kalojen huonoon laatuun on käytettyjen kala-astioitten ala-arvoisuus. Nämä ovat useasti vanhoja ja huonosti puhdistettuja, joka seikka tietysti vaikuttaa epäedullisesti kalan makuun. Mainittava kuitenkin on, että kauppiaat Inarissa viime aikoina ovat ostelleet lappalaisilta tuoretta kalaa, siikaa, taimenta ja rautua, suolaavat sitä huolellisesti ja lähettävät talvisaikaan Kittilään ja Rovaniemelle. Voitto lienee hyvä, koska kaloja tuoreena ostettaessa maksetaan 40—50 p. kilolta, mutta myytäessä saadaan niistä aina 1 markkaan 50 penniin kilolta“. [3] Graan. [4] Scheffer, Ziegler, Wexionius.

S. 68. [1] Drake, s. 143. [2] Graan. [3] Drake, m. p. [4] Graan. [5] Högström. [6] v. Düben.

S. 69. [1] Leem. — J. Fellman, III: 279. [2] J. Fellman, I: 618. [3] Leem. [4] Tornæus; sellaisen lohen nimi oli „strängelax“. [5] Tornæus. [6] Wahlenberg. [7] Andelin. [8] Leem. [9] J. Fellman, III: 279. [10] S:a. [11] I. Fellman I: 414, 439. [12] J. Fellman. III: 274, 279, IV: 116, 204. [13] Lapinkomitean mietintö v. 1905, s. 116. [14] J. Fellman, IV: 204.

S. 70. [1] Lapinkomit. miet., s. 115. — Utsjokelaisten pääasiallisesti lohenpyyntiin perustuvasta taloudesta kirjoittaa A. Hellander v. 1755 (I. Fellman I: 294): Lappalaiset ovat tässä Utsjoen seurakunnassa enimmäkseen niin köyhiä, etteivät he voi markkinoilla, jotka pidetään ainoastaan kerran vuodessa, hankkia sellaista varastoa tarveaineita kuin he ehdottomasti tarvitsevat tullakseen toimeen yli vuoden. Ja kun täällä ei ole, kuten lähellä sijaitsevalla Norjan alueella, markkinapaikoissa mitään kauppa-apulaista tai tavaravarastoa rahvaan kesätarpeiksi, pyytävät lappalaiset avustusta ja etumaksua papiltaan haluten antaa korvauksena tavaroitaan, etenkin lohta. Jos pappi myöntää heille pyydetyn avun, ovat kauppiaat hänelle karsaita, ja ellei hän sitä tee, syyttävät häntä hätääkärsivät seurakuntalaiset ja lappalaisten täytyy tällöin turvautua lähimpiin norjalaisiin kauppa-apulaisiin. Tästä aiheutuu, että suuri osa lapintavaroita, etenkin lohta, noin 150 tynnyriä ja toisinaan enemmän, menee Norjaan. Näin ollen väestö on anonut käräjillä, että Tornion kauppiaat pitäisivät markkinapaikassa kesälläkin tavaroita, mutta kauppiaat eivät tähän suostuneet, kun kesäliike on kovin pieni. — Samasta asiasta kirjoittaa A. Hellant 1748 Rajakomissariolle: On vahinko, että miltei kaikki se kaunis lohi, joka pyydetään Tenosta, menee Norjaan halvasta hinnasta. Jos meillä olisi vain vapaa pääsy Tenolta ja kauppapaikka Guldholmassa, niin voisi lohi tulla salmen (s. o. Juutinrauman) läpi samana syksynä, jopa Mikkelinä, Tukholmaan, mutta nyt, kun se on talvella ensin jäädytettävä ja sitten kuljetettava ahkioissa lähes 100 pnk. lumessa maanteitse, sitten sulatettava ja pakattava, sekä myöhään, n. vuosi jälkeen pyynnin, tuotava Tukholmaan juuri pahimpana kesäkautena, niin ei ole ihme, että se pilaantuu ja on huonompaa kuin tuo laiha Norrlannin lohi (I. F., I: 298). — Myy-

tävästä lohesta vaativat norjalaiset lappalaisilta kymmenykset, paikoin jokaiselta kalastajalta 2—4 taalaria vask. (I: 439—40). [2] Leem.

S. 71. [1] And. Hackzell (I. Fellman, I: 439); ks. myös A. Hellant (I. F., I: 413). [2] J. Fellman, III: 268. [3] S:a, III: 286. [4] I. Fellman, I: 420. [5] A. Hellant (I. F., I: 414). — Grape. [6] Lapinkomitean mietintö v. 1905, s. 117–8. [7] Leem. [8] J. Fellman, I: 37.

S. 72. [1] S:a, III: 168. [2] Leem. [3] S:a. [4] J. Fellman, III: 168. [5] Leem. [6] S:a. [7] J. Fellman, III: 342.

S. 73. [1] Todennäköisesti palautuu Suomenkin „nälkämaiden" entinen runsas petunkäyttö vanhaan lappalaisilta perittyyn tapaan; tähän viittaavat petunvalmistusterminologiassa tavattavat lapp. lainasanat. [2] Draken mukaan jo ennen pääsiäistä. [3] S:a: Puu kuorittiin päivän puolelta; kuusiakin kuorittiin.

S. 74. [1] J. Fellman, I: 437. [2] Drake: Pettulevyt pantiin kotaan nuoralle kuivamaan. [3] S:n Drake. Survominen tapahtui kirvespohjalla tai kovasimella lyöden.

S. 75. [1] S:an mukaan käytettiin rasvapettua Ruotsin-Lapissakin. [2] Turi, s. 28. [3] S. Paulaharjun muistiinpano.

S. 76. [1] J. Fellman, I: 6, 437—8, II: 345. [2] Drake.

S. 77. [1] J. Fellman, I: 438. [2] Mainittuun lapinkieliseen nimitykseen on verrattava lpR. saude 'picaria; tervahauta'; se on yhdistettävä s. hautoa sanaan. [3] Demant-Hatt, s. 83; ks. myös Lindahl-Öhrling: njidjos. — J. Fellman (I: 438): Hammastauti, joka on harvinainen lappalaisilla yleensä ja erittäin inarilaisilla, parannetaan männynpihkalla, jota pannaan kipeälle paikalle. Tätä myös pureskellaan tupakin puutteessa.

S. 78. [1] Samoin Drake (s. 154): Mahlaan keitetään ruotsalaisten tavoin velliä. [2] Drake (m. p.): Koivunmäihää syötiin huviksi. Puusta kuorittiin vain yksi sivu. Mäihää syötiin myös männystä. [3] Högström, s. 117. [4] Inarista se kuitenkin puuttuu miltei kokonaan; Kuolanniemelläkään se ei ole yleinen. [5] Graanin muk. ennen siemennystä; kasvin nimi on urtas. [6] S. Tornborg: Lappalaiset syövät putkea kuin talokkaat naurista (I. Fellman, I: 211). — Samoin Kuolanniemellä, jossa putken nimi on porram-rässe. [7] Fjellner. [8] Drake (s. 153): Ulkona tulee kaunis, kodassa savustuu. Sisäkorsi: påskon-lädtje. [9] Fjellner. — Drake: Tytöt keräävät halkaistuja putkia (sareme-grase) ropeeseen ja sitovat ympäri juurisäikeellä. Talvella he antavat niitä toisilleen pureskeltavaksi; vain sisäkorsi syödään kesällä. — Talvella syödään putkennuppuja, jotka kesällä ovat liian väkeviä. [10] Graan. — Demant-Hatt (s. 41). [11] Turi (s. 28). [12] Högström, s. 117; H. pitää poscoa ja fadnoa eri kasveina. — Demant-Hatt (s. 41). — Fjellnerin mukaan oli keskenkasvuisen putken nimi påskån-oive. — Drake (s. 153): faddnoa kerättiin ennen käen tuloa. Lapsille sanottiin: „jo kuului käki, älkää ottako enää putkijuuria". [13] Högström ja Pettersson, s. 12. [14] Rheen.

S. 79. [1] Jopa perunainkin kera, joita saadaan talokkailta (Pettersson, s. 12). [2] Drake (s. 153): Påskån-oive'a säilytetään pöntöissä tunturissa talven yli kevätruoaksi, mutta poronrakoissa talvimuonaksi. Kun se tavallisesti on liian voimakasta, sekoitetaan siihen juomua. [3] Turi, s. 28. [4] Andelin, s. 231. [5] S. Tornborgin kert. Enontekiöltä 1751 (I. Fellman, I: 211). [6] Drake (s. 144); varsinkin köyhät syövät juomua. — Inarissa ja Kuolanniemellä ei mainittua kasvia ole kerätty. [7] v. Düben, s. 140. [8] Drake: suuriin kattiloihin (s. 153). — Lindahlin mukaan juomut hakataan rikki ennen keittämistä. [9] Lindahl: Poronmaito on obstruoivaa; vastakeinoksi sekoittavat lappalaiset

siihen happoheinää, jota kutsuvat juomuksi. [10] Drake (s. 144): Kun ruohomaito seisoo kauan, tulee se niin paksuksi, että sitä voi leikata kuin juustoa. — Kootaan tynnyreittäin (s. 153). [11] S:a, s. 144: Syksyllä lähtiessään Norjan tuntureilta he panevat aittoihin melkoisen varaston maitoa, joka siellä on yli talven ja on heille usein suurena apuna keväällä, kun he Ruotsin alueelta ovat tulleet tuntureillemme. [12] Demant-Hatt, s. 23. — Turi (s. 28): Keitettyä suolaheinää sekoitetaan poronmaitoon, joka poronvatsassa ripustetaan kuivamaan. [13] Juomunlehtiä käytettiin siellä ravinnoksi vielä n. 40 vuotta sitten; myös Lapin suomalaiset ovat keitettyä juomua nauttineet (lehmän) maidossa; niin esim. Enontekiöllä ja Muoniossa. [14] Drake (s. 144). Veistä, jolla leikattiin juomua, käytettiin myös otettaessa muuraismättäistä turvetta.

S. 80. [1] I. Fellman, I: 439. — Paitsi ravinnollista, lienee juomulla terveydellistäkin arvoa. Siljeströmille (s. 53) oli eräs Hammerfestissä asuva lääkäri Walter vakuuttanut, että lappalaisia rumex'in ahkeran käytön vuoksi harvoin vaivasi keripukki, joka sitävastoin oli yleinen muussa sikäläisessä väestössä. [2] Drake, s. 145. [3] Pettersson, s. 12. [4] Drake: Nuori kasvi kuoritaan sormin, vanhasta kuori raavitaan veitsellä. [5] Linné (Flora Lapp., s. 69). [6,7] Drake, s. 145. [8] Horsmaa näyttää kootun myös Ruotsin-Lapissa (Drake, s. 145); sitä tarkottanee lp. abrek-kasvi, jonka sanotaan vaativan paljon maitoa ja olevan huonomman muita. Linnén muk. on abrek = lysimachia. [9] Pettersson, s. 12. [10] J. Fellman, I: 658. [11] S:a, I: 619. [12] Drake, s. 154.

S. 81. [1] Leem. [2] Turi, s. 154. [3] Drake. [4] Rheen: Lappalaisilla on tapana survoa hilloja, puoloja ja variksenmarjoja yhteen keitetyn ja ruoditun kalan kera; lisätään vettä ja syödään lusikalla. [5] Joskus maaeläimistä saatujen tuotteiden kanssa: (J. Fellman, I: 34) „Ensin tuotiin esiin poronkieli tinalautasella, joka asetettiin pikku kirstulle. Ydinluut ladottiin puuvadille syliini ja hillalautanen asetettiin kyynäränkorkuiselle, 7—8 tuuman levyiselle pölkylle.“ [6] Drake, s. 146. [7] Andelin, s. 231. [8] Drake. [9] v. Düben, s. 140. — Drake.

S. 82. [1] Drake, ss. 146, 152—3. [2] Lindahl. — Drake, s. 146. [3] J. Fellman, I: 89. [4] Andelin.

S. 83. [1] Drake, s. 146. [2] Drake, 157. [3] Peltoviljelyksen outoutta lappalaiselle kuvastaa sekin, että venäjänlappalainen nimittää olkea „leivänkasvuheinäksi“ (leib-šantam-sujn), peltoa leivänkasvusijaksi (leib-šantam-sijje). [4] Muualla, ainakin Ruijan-Lapissa, käytettiin jauhoja enemmän. [5] Lundius: Viljaa ostetaan varojen mukaan $^1/_2$—2 tynnyriä. Elers (I. Fellman, I: 275): Varakkaammat lappalaiset ostavat jauhoja vuosittain 30 leiviskää ja köyhimmät 16—20. 1790-luvulla myötiin jauhoja Utsjoen markkinoilla 7 taalarilla (vask.) leiviskä, mutta Norjassa 5:llä. J. Fellman (III: 342): Rikkaampi ostaa vuodentarpeikseen 3—4 poronkuormaa jauhoja (10—20 puutaa). Tenolainen kalastaja ostaa 25 puutaa (hinta 50 rpl.) ja 5 kappaa suurimoita (6 rpl.) (III: 279). — 1700-luvun puolivälissä mainitaan venäläisten kauppiasten Kantalahdesta kuljettaneen Sompioon ja Keminkylään joulunpyhien jälkeen m. m. ruisjauhoja, joita möivät 18—20 rovolla (styfver) leiviskän; vaihtovälineenä olivat oravan- ja majavannahat (I. F., I: 234). Samoihin aikoihin toivat Kemin talonpojat viljaa Kittilään ottaen korvaukseksi vasikannahkoja, kapakalaa, kintaita y. m. (I: 237). — Osoitteeksi siitä, millaisia vaikeuksia köyhällä lappalaisella oli ennen vanhaan jauhonhankinnassa voitettavana, kerrottakoon seuraava J. Fellmanin (I: 664) esittämä tapaus: Eräänä päivänä kävi luonani eräs lappalainen, joka oli epäonnistunut kalastuksessaan ja jonka oli tarpeen

ostaa jauhoja Varangista. Saadakseen vetoon tarvittavat porot oli hän lähtenyt erääseen 12 peninkulman päässä olevaan porokylään. Metsästä oli hän hakannut venepuita ja vienyt ne Varankiin saadakseen vastineena tarpeelliset jauhot. $4^1/_2$ sylen pituisen veneen, mikä on tavallisin mitta, tarvepuiden hinta on täällä $4^1/_2$ viekkoa (viekko = 17 kg.) jauhoja. Jos nyt laskee yhteen koko matkan, joka lappalaisen oli suoritettava, saa tulokseksi 70 penikulmaa, josta 24 oli kuljettava ainoastaan niiden porojen tuomiseksi ja palauttamiseksi, jotka oli tarpeen lainata tämän pienen liiketoimen suorittamiseksi. — (IV: 253). Vesitse kuljetetusta isosta tuparakennuksesta, jonka seinät ja katto oli valmiiksi veistetty, maksettiin Tenonsuulla 20—25 viekkoa jauhoja, pienemmästä tuvasta 12—18 viekkoa. Valmiiksi veistetyistä veneaineista (tav. kokoa) oli käypä hinta Varangissa 6 viekkoa jauhoja; viekosta voita saatiin samoin 6 v. jauhoja. [6] v. Düben, s. 143. [7] Turi, s. 28. [8] Drake (s. 149): Puuroa (raktsa) ei ole usein; sitä keitetään kevätpuoleen, kun ei ole maitoa, ja puuroon kaadetaan pannussa sulatettua porontalia.

S. 84. [1] v. Düben.

S. 85. [1] Ruotsinlappalaisten leipomistapa poikkeaa tästä jonkun verran. Demant-Hatt kertoo (s. 18): Leipää tehdään siten, että jauhoja ja vettä sekoitetaan suuressa puukupissa; taikina puristetaan nyrkinkokoiseksi, painetaan pannukakun paksuiseksi, sekä vielä kupissa pyöristetään ja ohennetaan, jonka jälkeen sitä reijitetään keksin tavoin koivunvarvulla tai kimpulla yhteensidottuja linnunkyniä. Kakku pannaan kuumaan rautaiseen paistinpannuun tai sen puutteessa suoraan hiilille. Sitä käännetään kerran t. kahdesti, kunnes se on kypsä, asetetaan sitten pystyyn liesikiveä vasten tai tulen ääreen puukappaleelle, kunnes se on läpipaistunut. Sellainen leipä on erinomaista tuoreena. Jos talous on suuri, leivotaan melkein joka päivä. Lappalainen sanoo leikillä, että se joka syö ensin paistetun leivän, köyhtyy, mutta joka viimeisen, rikastuu, mikä on verrattava toiseen: joka on ahne rasvalle, siitä tulee poronvaras. Ennen eivät lappalaiset käyttäneet jauhoa niin paljon kuin nykyisin. Jauho oli kallista ja vieläkin käytetään adjektiivia laibbai 'leiväkäs' merkinnössä: varakas. [2] Fjellner. Ks. Düben, s. 143. [3] Ennen käytettiin leipää hyvin säästeliäästi. Niurenius: Leipää käytetään vain herkkuna tai säästetään pahimpaan nälänhätään, kun ei ole kalaa, lintua eikä muuta riistaa. [4] Lundius mainitsee kakkua paistamisen jälkeen kostutettavan suolavedessä. [5] v. Düben. [6] Demant-Hatt. [7] Ss. 12, 23, 42, 68.

S. 86. [1] Tornæus. [2] Eräässä tiedossa v:lta 1559 mainitaan heidän perineen 15 „kakusta“ 1 mk:n ja sama hinta oli 1 jauholeiviskältä (I. Fellman, IV: 21). [3] S. Paulaharjun muistiinpano.

S. 88. [1] v. Linné, Flora Lapp., s. 23. [2] Fl. L., s. 67. [3] Lundius. [4] J. Fellman kertoo lappalaisten tupakankäytöstä seuraavasti (IV: 228): Lappalaiset ostavat amerikkalaista lehtitupakkaa, jota jokainen mies vuosittain kuluttaa varojensa mukaan, joko raakana tai piipussa, 4, 8 t. 12 naulaa ja vieläkin enemmän, jopa naulan viikossa. Kuitenkin on lappalaisista vähintäin $^1/_6$ sellaisia, jotka eivät käytä tupakkaa, ja ylen harvoin näkee 20-vuotiaan lapinpojan tai jonkun vaimon käyttävän piippua, lukuunottamatta joitakuita vanhoja ja kivulloisia; jotavastoin useimmat uutis-asukasvaimot tupakoivat. Lappalainen voi tupakan loppuessa, kun sitä ei mitenkään voi hankkia, leikata piipunvarren hienoksi ja polttaa sen ja lopuksi täytyy öljyisen kopankin mennä saman tien. Ellei sitten pian saada tupakkaa, ei lappalainen voi kauempaa sietää hätäänsä, vaan lähtee usein 15—20 penikulman päässä sijait-

sevaan kauppapaikkaan. (IV: 241) Norjan Varanginlappalainen käyttää tupakkaa osittain piipussa, osittain nuuskana, kuitenkin harvoin kuivaltaan, vaan hän puree tupakkaa, valuttaa siitä puserrettua nestettä kouraansa ja imee sen nenäänsä. Myöskin naiset istuvat piippu suussa ja tupakkapuru kädessään, josta he vetävät nenäänsä mustaa nestettä, nimeltä tupakkavesi (tubak-tshatse), ilkeästi särpien. Vieläpä tyttöjenkin ja poikien näkee käyttävän tätä epämiellyttävää nuuskaamistapaa. [5] Drake (s. 110): V. 1841 oli Jokkmokissa kahvipannu 10 lappalaisella.

S. 89. [1] v. Düben. [2] Demant-Hatt, s. 181. [3] S:a.

S. 90. [1] Ks. s. 58. [2] Kolmodin, s. 6. [3] (J. Fellman:)

„Inarilaiset kyliä myöten kuljeksivat,
viinalla juottavat ylilappalaisia
ja saavat liha-ahkioita, pororaitoja.
Viinaa vaan menee paljon väärteille,
anovat, pyytävät joka viinaryypyn eestä,
paistinlihaa pyytelevät.

— — — — — — — — — — — — —

Tulevat taas viinoineen kyläin välillä
ja juottavat niitä ystävillensä,
kylässä juottavat vielä ja saavat poroja,
yhden, kaksi ja vieläkin enemmän
muilta kylän ihmisiltä,
joita aina tietävät viinanjuojiksi,
ja lapsia juottavat vielä,
mutta hyötyäksensä.“

J. Fellman kertoo markkinakaupasta (IV: 208): Lappalainen, joka ei ole tottunut itse hankkimaan tarvikkeitaan Suomesta ja Venäjältä, vaihtaa Inarin viinamarkkinoilla pienen varastonsa kalaa, lihaa, porontaljoja ja muita nahkoja viinaan, jota maankulkijat tarjoavat. Sillä yksin Inarin seurakunnassa myydään paloviinaa vuosittain n. 8000 pankkoruplan arvosta, kun taas ne tarveaineet, joita mainitut kulkurit sinne tuovat, eivät nouse arvoltaan yli 100 ruplan vuodessa. (Tässä on kuitenkin huomautettava, että Inarin markkinoille saapui, paitsi paikkakuntalaisia, suuret määrät porolappalaisia Utsjoelta ja Norjasta, jotka tietysti myöskin ostivat viinaa.) [4] Elof Haller: Svenska kyrkans mission i Lappmarken under frihetstiden, s. 35 ss. — I. Fellman, I: 266. [5] Kirkkoherra S. Tornberg kirjoittaa 1751 Enontekiöltä (I. Fellman, I: 209): Lappalaiset ovat nykyään jokseenkin siivoja ja hiljaisia luonteeltaan, mutta kun he saavat paloviinaa, käyvät he heti meluaviksi ja vallattomiksi. Ja koska viinaa Hänen maj. armollisesta kiellosta huolimatta tuodaan salaa Tornion-Lappiin, joskin säästeliäästi, olisi tarpeen viskaaleja, jotka tätä voisivat silmälläpitää. Lappalaiset eivät tyydy muiden ihmisten tavoin yhteen tai kahteen viinaryyppyyn, vaan nauttivat sitä ylenmäärin. On kummallista, että lappalainen pitää pahimpana vihollisenaan sitä, joka tahtoo estää viinan salakuljetusta. — V. 1757 kertoo A. Hellant takavarikoineensa Lapissa lähes 100 viinapannua (I. F., I: 257).

S. 91. [1] v. Düben.

S. 92. [1] J. Fellman, I: 87. — Ruotsin-Lapissa oli paikoin vanhuksilla tapana ryypyn otettuaan kastaa sormensa viinaan ja voidella sillä otsansa, ettei tulisi päänsärkyä (Kolmodin, s. 3).

S. 93. [1] Ks. edellä, ss. 7, 21. [2] Enontekiöllä. [3] Drake, s. 112. Vatsa (tjäije l. fatte) voitiin puhaltaa ilmaa täyteen ja kuivata ennen käyttämistä. [4] Drake (m. p.) Lampaankin vatsassa pidettiin maitoa (s. 113); s:n Inarissa. [5] Drake (m. p.). [6] Malm, s. 4, Drake (m. p.). [7] Ks. edellä, s. 51. [8] Keylandin mukaan pistetään siteen eteen vielä puikko estämään lankaa luisumasta pois. [9] Jos teurastus tapahtuu talvella, säilytetään salmas jäätyneenä kevääseen, jolloin se puhalletaan ja kuivataan. [10] Drake (m. p.). [11] Enontekiöllä. [12] Tunkapalasta käytetään myös maidon juoksuttimena l. makona, josta tarkemmin maidon käyttöä koskevassa luvussa, s. 52. [13] v. Düben, s. 137. — Drake (m. p.) — Paitsi poron, käytettiin myös karhun ja hevosen virtsarakkoa m. m. viinan säiliönä. Hevosen rakosta poistettiin ilkeä maku koivun ja lepän kuoresta tehdyllä liuoksella (s:a, s. 113). [14] Drake (m. p.). [15] Drake (m. p.).

S. 94. [1] Tarkoitukseen käytetään varsinkin vatsanahkaa ja sellaista, joka on vähäarvoista kurmu- l. permureikien tähden. [2] Drake, s. 113. Kuivaa kalaa pidettiin tuohisuppiloissa syysmuuttoon asti. [3] Suppilomaisesta tuohisiivilästä on mainittu maidonkäytön yhteydessä.

S. 96. [1] Ruotsin-Lapissa pidettiin pårrte (l. råddnja) ropeessa myös suolakalaa ja juustoa (Drake, m. p.).

S. 97. [1] Suomalaisetkin ovat käyttäneet tämäntapaista, tosin tuohisangalla varustettua astiaa, päättäen eräästä Kansallismuseon kokoelmissa olevasta tuokkosesta (marjasuppu, Rautjärvi). Suomalaiset ovat paikoin valmistaneet myös edellä selitettyjen portan ja luostun kaltaisia ropeita, joskin huonompitekoisia kuin lappalaiset.

S. 98. [1] Drake (s. 114) mainitsee Ruotsin-Lapista tuohirasian (skappo), jonka laadusta ei kuitenkaan ole tarkempaa tietoa. [2] Länsi-Lapissa käytetyistä tuohisista, nahkaisista, ja vaatteesta tehdyistä ruoka-alustoista on kerrottu s. 29.

S. 100. [1] Drake. [2] Samantapaisia lienevät Ruotsin-Lapissakin käytetyt voirasiat (Drake, s. 117). [3] Ruotsin-Lapissa oli varras huolellisesti tehty ja sitä kuljetettiin mukana muuttoretkillä (Drake, s. 110). [4] Demant-Hatt. [5, 6] Ks. s. 29. [7] Ks. s. 38. [8] O. Solberg: Eisenzeitfunde aus Ostfinmarken; Ilmari Itkonen: Tietoja Inarin kirkonkylän seudun muinaisuudesta (S. Museo XX); kirjoittaja: Eräs kaivaus Kuolanniemellä (S. Museo, XXV). [9] Ks. s. 26. [10] Ks. s. 27. [11] Luulajan-Lapissa oli skalo suuri kattila, jonka yläosa oli messinkiä, alaosa vaskea (Drake, s. 108). [12] Drake, s. 110.

S. 101. [1] Svainko oli pitkän varsikapustan nimi (s:a, s. 120). [2] v. Düben, Högström. [3] Ks. s. 30. [4] Ks. s. 11.

S. 102. [1] v. Düben. [2] Drake, s. 119. [3] S:a. [4] S:a, s. 120. Ks. s. 51. [5] Vaikka kaukalon nimi lapissa (kärre < sk. kar) on vierasta perua, on esine itse varmaan omaperäinen. Tyyppi tavataan useilla suomalais-ugrilaisilla, vieläpä äärimäisen Siperiankin kansoilla. [6] Drake, s. 116.

S. 104. [1] Tällaisia on löydetty Pohjois-Suomesta ja Ruijasta.

S. 107. [1] Myöskin panemalla kaksi seivästä pystyä puuta (koivua, joka myös on karsittu) vastaan saadaan suongeri; suongeripuiden oksat ovat siksi korkealla, etteivät koirat niihin ylety (Drake, s. 103—104); Jämtlannissa kuivattiin kalojakin. [2] Drake (s. 105) katsoo luovan alkumuodoksi Nensenin kuvailemaa telinettä, jonka muodosti kaksi lähekkäin kasvavaa puuta, jotka yhdistettiin toisiinsa parilla niiden oksien varaan asetetulla seipäällä; näiden varaan pantiin taas poikkipuita. Telinettä kutsuttiin nimillä luove t. luepte. Siinä pidettiin kesällä juustoja, keväällä kuivattavaa lihaa. [3] Lappalaiset

talokkaat panevat kuivat heinätkin vainiossa eläimiltä säilyyn luovaan, jonka lavan läpi on sitävarten lyöty keskelle riviin maahan asti poikki heinäsuovan ulottuvia pitkiä seipäitä.

S. 107. [1] Jos neljän patsaan varassa oli katto ja alimpana patsaspareihin tehtyjen lovien nojassa lattia, sanottiin rakennusta raivie'ksi. Suuri ja korkea luopte-muoto oli nimeltään råfa l. roafä (Drake s. 104). [2] Læstadius. [3] Enontekiöllä kesäpaikkaan.

S. 109. [1] Kannatuspatsaaseen voitiin vielä kiinnittää terärautojakin kiipeämisen vaikeuttamiseksi. [2] Drake.

S. 110. [1] S:a. [2] S:a. [3] S:a. [4] Ks. s. 57. [5] Samoin niitä tavataan joskus kolttalaisilla.

Tärkeimmät lähteet.

Andelin, A.: Kertomus Utsjoen pitäjästä. (Suomi 1858).
Demant-Hatt, Emilie: Med Lapperne i Højfjeldet.
Drake, Sigrid: Västerbottenslapparna under förra hälften av 1800-talet.
v. Düben, Gustaf: Om Lappland och Lapparne, etnografiska studier.
Fellman, Isak: Handlingar och uppsatser angående Finska Lappmarken och lapparne.
Fellman, Jacob: Anteckningar under min vistelse i Lappmarken.
Graan, O.: Relation eller en fulkomblig beskrifning om Lapparnas ursprung, så wähl som om heela dheras lefwernes förehållande.
Grape, E. J.: Utkast till Beskrifning öfver Enontekis socken i Torneå Lappmark.
Grotenfelt, Gösta: Suomen poronhoito.
Högström, Pehr: Beskrifning öfver de till Sveriges krona lydande Lappmarker.
Keyland, Nils: Om renslakten och beredningen af renhudar hos Frostvikens lappar. (Suomalais-ugrilaisen Seuran Aikakauskirja XXX.)
Kolmodin, Torsten: Folktro, seder och sägner från Pite Lappmark.
Komitealta Lapinmaan taloudellisten olojen tutkimista varten. Komiteanmietintö n:o 3. 1905.
Leem, Knud: Beskrivelse over Finmarkens Lapper.
Læstadius, Petrus: Journal af P. L., för första året af hans tjenstgöring såsom missionaire i Lappmarken. — Fortsättning af Journalen öfver missionsresor i Lappmarken, innefattande åren 1828—1832.
Lundius, Nicolaus: Descriptio Lapponiæ.
Niurenius, Olaus Petri: Lappland.
Pettersson, O. P.: Lapparnas sommarlif.
Rheen, Samuel: En kortt Relation om Lapparnes Lefwarne och Sedher.
Tornæus, Joh. J.: Beskrifning öfver Tornå och Kemi Lappmarker.
Turi, Johan: En bog om Lappernes liv (Muittalus samid birra).
Wiklund, K. B. Lapska seder och föreskrifter rörande mat och matlagning. (Meddelanden från Nordiska Museet 1899—1900.)

